

Описание товара Мармит Abat ПМЭС-70КМ-80

кашир.



Описание

Мармит **Abat ПМЭС-70КМ-80** используется в составе линии раздачи Аста для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из металла, кашированного под дерево.

Особенности:

- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Способ обогрева гастроремкостей – "сухой" горячий воздух
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроремкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость гастроремкостей:
 - 2х GN 1/1 глубиной 150 мм
 - 2х GN 1/2 глубиной 150 мм
 - 3х GN 1/3 глубиной 150 мм
- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 20 мин.

Характеристики

Тип

мармит для 2-х блюд

Серия	Аста
Температурный режим теплового отсека	85 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.62 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Высота	1482 мм
Вес (без упаковки)	115 кг
Страна-производитель	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.