Описание товара Мармит Abat ЭМК-70КМШ

Описание

Мармит **Abat ЭМК-70КМШ** 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 2 полками, регулируемыми по высоте ножками. Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят гастроёмкости и направляющие для подносов.

Особенности:

- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Способ обогрева гастроёмкостей - горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд

Дополнительные характеристики:

- Объем воды в ванне мармита: 15 л
- Вместимость гастроемкостей GN 1/1 глубиной 150 мм: 4 шт.
- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 20 мин.
- Количество ТЭН-ов: 1 (шкаф)
- Количество ПЭН-ов: 3 (ванна)

Характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд
Серия	Аста
Полка	Да

Температурный режим теплового отсека	85 °C
Напряжение	220 В, 380 В
Мощность	5.54 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Высота	от 870 до 1484 мм
Вес (без упаковки)	135 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.