

Описание товара Мармит Gastrolux BTM-106/GN



Описание

Встраиваемый мармит **Gastrolux BTM-106/GN** используется в составе линии раздачи для демонстрации, подогрева и поддержания в теплом состоянии различных блюд в кафе и столовых с организацией питания по принципу "шведский стол". Оборудование оснащено сливом. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Тип нагрева: водяная баня
- Возможна комплектация разделителями для гастроемкостей
- Возможна комплектация полками и экранами
- Возможно изготовление нестандартных размеров

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 3x GN 1/1
- Глубина ванны: 210 мм
- Размер врезки: 1063x618 мм

Опции (приобретаются отдельно):

- Направляющая для гастроемкостей 530 мм
- Направляющая для гастроемкостей 325 мм
- Выносной пульт управления 1000 мм

Характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд
Температурный режим теплового отсека	от 30 до 80 °С

Напряжение	220 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	1085 мм
Глубина	640 мм
Высота	от 266 до 354 мм
Вес (без упаковки)	12.2 кг
Страна-производитель	Дания

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.