

Описание товара Мармит INOKSAN INO-KSN160



Описание

Мармит **INOKSAN INO-KSN160** используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздач в заведениях с элементами самообслуживания и предназначен для поддержания оптимальной температуры вторых блюд. Подогрев продуктов производится с помощью пара.

Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках. Швы емкости с водой надежно проварены, что исключает протечку жидкости.

Особенности:

- Вместимость: 4 GN1/1x150
- Плавная регулировка температуры
- Электромеханическая система управления
- Регулируемые по высоте ножки

Характеристики

Способ установки	напольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Температурный режим	от 0 до 110 °С
Гастронормированный	Да
Кран для слива	Да
Мощность	4 кВт
Ширина	1600 мм

Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	84 кг
Страна производства	Турция

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.