Описание товара Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ



Описание

Мармит **Пищевые Технологии Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ** предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий

кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых олюд, соусов и гарниров в составе линии раздач или самостоятельно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 полками, направляющими для подносов и регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, отдельные элементы - из окрашенной оцинкованной стали.

В комплект поставки входят 6 гастроемкостей глубиной 150 мм с крышками (1х GN 1/1, 2х GN 1/2, 3х GN 1/3) и 2 перегородки.

Дополнительные характеристики:

• Объем воды, заливаемой в ванну: 10 л

• Количество ТЭНов: 5

• Количество терморегуляторов: 1

• Время разогрева рабочей поверхности: 25 мин.

• Габариты в упаковке: 1250х940х1230 мм

• Объем упаковки: 1,45 м³

Характеристики

Способ установки напольный

Источник тепла 220 В

Нагрев водяной

Температурный режим от 0 до 85 °C

Гастронормированный Да

Мощность 2 кВт

Ширина 1120 мм

Глубина от 705 до 1030 мм

Высота от 1462 до 1482 мм

Вес (без упаковки) 65 кг

Страна производства Россия

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

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