

Описание товара Мармит Пищевые Технологии

Лира-Профи МЭП-2Б-П/ЛП-1500



Описание

Мармит **Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-П/ЛП-1500** предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий раздачи 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.

В комплект поставки входят 7 гостроемкостей глубиной 150 мм с крышками (2х GN 1/1, 2х GN 1/2, 3х GN 1/3) и 3 перегородки.

Дополнительные характеристики:

- Объем воды, заливаемой в ванну: 13 л
- Количество ТЭНов: 5
- Количество терморегуляторов: 1
- Время разогрева рабочей поверхности: 30 мин.

Характеристики

Способ установки	напольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Температурный режим	от 0 до 85 °С
Гастронормированный	Да
Мощность	2 кВт

Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Высота	от 1462 до 1482 мм
Вес (без упаковки)	75 кг
Страна производства	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.