

Описание товара Мармит Kocateq 4BM



Описание

Мармит **Kocateq 4BM** класса Light-Duty предназначен для поддержания готовых блюд в горячем виде на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом. Ванна выполнена из специальной стали толщиной 1,5 мм, поверхности, соприкасающиеся с продуктами, - из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, дно и задняя стенка - из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 1 мм.

В комплект поставки входит гастроемкость GN 1/1 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Непрямой нагрев через компаунд-прослойку исключает риск поломки при пониженном уровне воды
- □Отсутствие ТЭНов
- Ванна герметично вделана в рабочую поверхность
- Специальная форма дна ванны для простой очистки
- Регулируемые ножки

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 440x800x350 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки 2 элементов 4B12
- Стенд для установки 3 элементов 4B13
- Стенд для установки 4 элементов 4B14

Характеристики

Способ установки	настольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Температурный режим	от 30 до 100 °С
Гастронормированный	Да
Кран для слива	Да
Мощность	2 кВт
Ширина	360 мм
Глубина	600 мм
Высота	250 мм
Вес (с упаковкой)	21 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.