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



Описание

Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи Эко МЭП-2Б/ЛПЭ предназначен для

кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий 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:

• Количество ТЭНов: 3

• Количество терморегуляторов: 1

• Время разогрева рабочей поверхности: 20 мин.

• Габариты в упаковке: 1170x880x1010 мм

• Объем упаковки: 1,04 м³

Характеристики

Способ установки напольный

Источник тепла 220 В

Нагрев воздушный (сухой)

Температурный режим от 0 до 85 °C

Гастронормированный Да

Мощность 1.2 кВт

Ширина 1120 мм

Глубина от 705 до 1030 мм

Высота от 1462 до 1482 мм

Вес (без упаковки) 62 кг

Вес (с упаковкой) 80 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.