

Описание товара Мармит вторых блюд паровой

Атеси Регата



Описание

- Предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроёмкостей с гарнирами.
- Нагрев продуктов осуществляется с помощью ТЭНов, расположенных в ванне под гастроёмкостями.
- Тип обогрева - влажный. Температура воды в ванне не превышает 85°C и пригорание продуктов исключено.
- Для удобства работы модуль подключается к центральной магистрали водопровода для долива воды в ванну, а также канализационной магистрали - для слива воды.

Характеристики

Регулируемая температура нагрева	0 ... +85 °С
Способ обогрева гастроёмкостей	паровой
Напряжение	220 В
Высота, мм	491 мм
Длина, мм	1500 мм
Ширина, мм	700 мм

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.