

Мармит Косатеq 4ВМ

Мармит ****Косатеq 4ВМ**** 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 поста

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/marmit-kocateq-4bm/>

Цена: 57404.00 руб.



Характеристики

Высота	250 мм
Нагрев	водяной
Ширина	360 мм
Глубина	600 мм
Мощность	2 кВт
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Вес (с упаковкой)	21 кг

Способ установки	настольный
Габариты в упаковке	440x800x350 мм
Температурный режим	от 30 до 100 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Ю. Корея

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.