

Мармит АТЕSY Таверна-2005 (1-секционный, l=300 мм)

Мармит **АТЕSY 300 Таверна-2005** используется на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами. Модель оснащена терморегулятором и индикаторной лампой. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 гастроемкости GN 1/4 глубиной 150 мм с крышками.

Особенности:

- Позволяет поддерживать температуру блюд до 70 °С
- Представляет собой ванну, в которой расположен ТЭН
- Терморегулятор, позволяющий осуществлять регулировку температуры
- Съёмная перемычка из нержавеющей стали для установки гастроемкостей меньших размеров



Цена: 15070 руб.

Характеристики	
Высота	330 мм
Нагрев	воздушный (сухой)
Ширина	300 мм
Глубина	440 мм
Мощность	0.25 кВт
Вместимость	2x GN 1/4 глубиной 150 мм
Размеры ванны	265x320x200 мм
Источник тепла	220 В
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	8 кг
Температурный режим	от 20 до 70 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23