

Мармит Kocateq SK12NW

Мармит **Kocateq SK12NW** предназначен для поддержания готовых супов в горячем виде на предприятиях общественного питания и торговли, в отелях и гостиницах. Модель оснащена термостатом для регулировки температуры. Корпус выполнен из эмалированной стали, крышка - из нержавеющей стали, суповой контейнер - из нержавеющей стали Aisi 201.

Особенности:

- Крышка со специальным вырезом для половника

Цена: 4940 руб.



Характеристики	
Объем	10 л
Высота	380 мм
Нагрев	воздушный (сухой)
Ширина	350 мм
Глубина	350 мм
Мощность	0.4 кВт
Цвет корпуса	черный
Источник тепла	220 В
Способ установки	настольный
Температурный режим	от 35 до 80 °С
Страна-производитель	Ю. Корея
Толщина стенок супового контейнера	0,5 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

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