

Мармит Kocateq 0M0BME

Мармит **Kocateq 0M0BME** класса Medium-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, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Декоративные ручки с накладками выполнены из нержавеющей стали, 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 поставки входят гастоёмкости GN 1/1 и GN 1/2 с крышками из нержавеющей стали AISI 304 глубиной 100 мм.

Особенности:

- Отсутствие ТЭНов
- Специальная форма дна ванны для простой очистки
- Регулируемые ножки
- Скругленные углы

Цена: 33460 руб.

Характеристики	
Высота	250 мм
Нагрев	водяной
Ширина	360 мм
Глубина	650 мм
Мощность	3 кВт
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Способ установки	настольный
Габариты в упаковке	420x820x410 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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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