

Мармит INOKSAN INO-KSN080

Мармит **INOKSAN INO-KSN080** используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздач в заведениях с элементами самообслуживания и предназначен для поддержания оптимальной температуры вторых блюд. Подогрев продуктов производится с помощью пара.



Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках. Швы емкости с водой надежно проварены, что исключает протечку жидкости.

Особенности:

- Вместимость: 2 GN1/1x150
- Плавная регулировка температуры
- Электромеханическая система управления
- Регулируемые по высоте ножки

Цена: 102380 руб.

Характеристики	
Высота	850 мм
Нагрев	водяной
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Мощность	3 кВт
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	54 кг
Температурный режим	от 0 до 110 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Турция

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