

Мармит с тепловым шкафом INOKSAN INO-KSS195

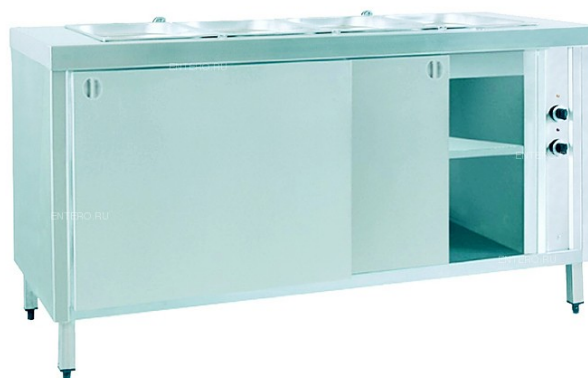
Мармит с подогреваемым внутренним объемом ****INOKSAN INO-KSS195**** используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздач в заведениях с элементами самообслуживания и предназначен для поддержания оптимальной температуры вторых блюд. Подогрев продуктов производится с помощью пара.

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

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/marmit-c-teplovym-shkafom-inoksan-ino-kss195/>

Цена: 201710.00 руб.



Характеристики

Высота	850 мм
Нагрев	водяной
Ширина	1900 мм
Глубина	700 мм
Мощность	6.25 кВт
Кран для слива	True
Источник тепла	380 В

Мощность мармита	5 кВт
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	123 кг
Температурный режим	от 0 до 110 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Турция
Мощность теплового шкафа	1,25 кВт
Диапазон температур теплового шкафа	0-90 °С

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**, **Альфамабиль**, **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.