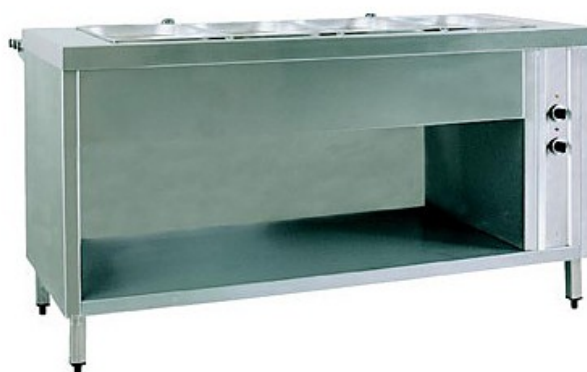


Мармит INOKSAN INO-KSP120

Мармит ****INOKSAN INO-KSP120**** 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 п



...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/marmit-inoksan-ino-ksp120/>

Цена: 127510.00 руб.

Характеристики	
Высота	850 мм
Нагрев	водяной
Ширина	1200 мм
Глубина	700 мм
Мощность	2.5 кВт
Источник тепла	220 В
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	103 кг

Гастронормированный	True
Страна-производитель	Турция

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.