

Описание товара Мармит Starfood 1620021 на 5

GN 1/2



Описание

Мармит **Starfood 1620021** предназначен для демонстрации и поддержания постоянной температуры вторых блюд и соусов на предприятиях общественного питания. Оборудование позволяет избежать остывания и последующего подогрева блюд, негативно сказывающихся на вкусовых качествах. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 5х GN 1/2
- Максимальная глубина гостроемкости: 150 мм

Характеристики

Способ установки	настольный
Источник тепла	220 В
Нагрев	водяной
Гастронормированный	Да
Мощность	1.8 кВт
Ширина	1430 мм
Глубина	370 мм
Высота	370 мм
Вес (без упаковки)	17 кг
Вес (с упаковкой)	20 кг
Страна производства	Тайвань

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.