

8 (800) 200-29-23

Мармит Tecnoinox BM8E9

Мармит **Tecnoinox BM8E9** серии Tecno90 предназначен для хранения при определенной температуре и влажности картофеля, тефтелей, колбасок и других горячих блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внешними нагревательными элементами и защитой от перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование может быть расположено на подставке у стены или как центральный остров.

Особенности:

* Штампованна

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/marmit-tecnoinox-bm8e9/

Цена: 40800.00 руб.



Характеристики	
Высота	280 мм
Нагрев	водяной
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Мощность	4.5 кВт
Вместимость	8x GN 1/3
Размеры ванны	630х686х160 мм
Кран для слива	True



Источник тепла	380 B
Вес (с упаковкой)	55 кг
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	45 кг
Габариты в упаковке	860x1000x600 мм
Температурный режим	от 30 до 90 °C
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **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.