Мармит INOKSAN INO-KSN193R

Мармит **INOKSAN INO-KSN193R** 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

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/marmit-inoksan-ino-ksn193r/

Цена: 140010.00 руб.

Характеристики	
Высота	850 мм
Нагрев	водяной
Ширина	1900 мм
Глубина	700 мм
Мощность	3 кВт
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Способ установки	напольный

Вес (без упаковки)	97 кг
Температурный режим	от 0 до 110 °C
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, 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.