

Описание товара Мармит для первых блюд

Refettorio Case RM13DS (10 л.)



Описание

Мармит **Refettorio Case RM13DS** используется в составе линии раздачи Case на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии и последующей раздачи первых блюд. Модель оснащена 4 встроенными электросупницами. Столешница выполнена из кварцевого агломерата, фасад - из ламинированного МДФ.

Особенности:

- 4 терморегулятора со светодиодными лампами
- 12 режимов регулировки нагрева
- Теплоноситель - паровая рубашка
- 2 вместительные полки в верхней части с запатентованной системой регулировки
- Проваренные углы столешницы
- Закругленные стеклянные полки и нижняя часть фасада
- Регулируемые опоры
- Отсутствие видимых крепежных элементов
- Стыковка столешниц модулей без зазоров
- Уникальная система крепления кронштейнов и запатентованная система крепления фасадов
- Светодиодная подсветка в нише фасадной части и мягкая подсветка рабочей зоны
- Вставки из натурального дерева на фасаде
- Возможность смены фасада

Дополнительные характеристики:

- Объем электросупницы: 10 л
- Диапазон регулировки температуры: от 0 до 95 °C

- Мощность электросупницы: 0,4 кВт
- Диаметр ободка: 280 мм
- Толщина каменной столешницы: 20 мм
- Глубина с направляющей для подносов: 1010 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Внутренняя полка в нише модуля
- Створчатые дверки для ниши модуля
- Стандартная столешница из нержавеющей стали
- Направляющая из натурального дерева с проставками из металла
- Комплект колес
- Фасад любого цвета по RAL

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера с 3 электросупницами, дверками в нише и направляющей для подносов.

Характеристики

Тип	мармит для 1-х блюд
Серия	Case
Полка	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	1505 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 860 до 1255 мм
Вес (без упаковки)	138 кг
Страна-производитель	Россия

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.