

# Описание товара Мармит RoboLabs MH-3-2M-01



## Описание

Мармит **RoboLabs MH-3-2M-01** предназначен для поддержания горячей температуры бургеров, мясных и рыбных блюд, соусов, пюре и пасты на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 отсеками, расположенными в 3 ряда и 1 колонку. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гастроемкости в комплект поставки не входят.

## **Особенности:**

- Независимая электронная регулировка температуры для каждого уровня
- Сквозное исполнение
- Изолированные отсеки предотвращают распространение запахов

## **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость 1 отсека: 2x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6x GN 1/3 глубиной 65мм
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин.
- Габариты в упаковке: 410x545x400 мм

## Характеристики

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Способ установки    | настольный        |
| Нагрев              | воздушный (сухой) |
| Гастронормированный | Да                |
| Ширина              | 535 мм            |
| Глубина             | 405 мм            |

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Высота              | 390 мм |
| Вес (без упаковки)  | 40 кг  |
| Страна производства | Россия |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.