

Наши новинки:

Мармит передвижной ITERMA МЭК-2С-1106-21

Мобильный тепловой мармит для вторых блюд, предназначен для сохранения температуры готовых блюд и их последующей реализации в банкетных залах и столовых.

Широко используется различными кафе, ресторанами и другими предприятиями общественного питания.

Ее использование не только дает ощутимую экономию электроэнергии, но и позволяет сохранить блюда в превосходном состоянии без искажения их вкусовых характеристик.

Термоперенос в Мармите осуществляется за счет водяной бани нагрева гастроемкостей. Этот режим позволяет сохранить все питательные элементы и полезные свойства блюд. Нет риска пригорания продукта



- Ванна на 3 гастроемкости GN 1/1
- Адаптеры (разделители) для различных размеров G/N
- Работа от сети 220в
- Низкое потребление 2,8квт
- Нагревательный элемент RICA Italy
- Плавная регулировка температуры 30-65С
- Колеса со стопором
- Дополнительная розетка

Для полного комфорта в работе ВАМ необходимо приобрести дополнительно:

Пароконвектомат Iterma G type

Дополнительные гастроемкости GN

Кухонный инвентарь MVQ



Российская производственная компания.