

Мармит вторых блюд

MM2-10/7 и MM2-15/7



Мармиты служат для поддержания в горячем состоянии вторых блюд, гарниров соусов с последующей их реализацией на линиях раздачи.

Наиболее безопасными и простыми в эксплуатации считаются электрические мармиты. Кроме того, их значительно проще подключать.

Технические характеристики

Технические данные	MM2-10/7	MM2-15/7
Номинальное напряжение, В	1120x705x1030	1500x705x1030
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,22	1,62
Способ обогрева gastronorm-емкостей	сухой	
Диапазон регулирования температуры, °С	30-80	
Предельное отклонение по габаритным размерам, мм:	±20	

Логистические данные

Логистические данные	MM2-15/7
Вес без упаковки, кг	87,5
Вес с упаковкой, кг	122,5
Габариты Мармита, мм	1500x705x1030
Габариты упаковки, мм	1615x800x1235

Предлагаем вам ознакомиться

[Котлы пищеварочные](#)

[Пароконвектоматы](#)

[Моечное оборудование](#)



Контактные данные: Эл.почта: sales1@gabino.ru ; Сайт: <https://gabino.ru> ; Тел: +7 (812) 213-66-00