

Коммерческое предложение от 07.11.2024

Мультихолдер RoboLabs MH-3-2M-02

Цена с НДС: 116 110 руб.

Артикул: **572223**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	3
Управление	механическое
Вместимость gastronormов	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.9
Ширина, мм	535
Глубина, мм	420
Высота, мм	390
Вес (без упаковки), кг	35
Вес (с упаковкой), кг	40

Мультихолдер [RoboLabs MH-3-2M-02](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для поддержания готовых вторых блюд в горячем состоянии. Модель оснащена механической регулировкой температуры, индивидуальными ячейками и изолированными отсеками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

Гастрономы в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Механическая панель управления
- Температурный режим: от 30 до 95 °С
- Вместимость 1 отсека: 2x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6x GN 1/3 глубиной 65мм
- Предустановленная температура: 75 °С
- Время выхода на рабочий режим: 30 мин
- 3 изолированные отсека расположены в 3 ряда и 1 колонку
- Независимая электромеханическая регулировка температуры для каждого уровня с точностью поддержания до 1 °С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.