COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Мармит с тепловым шкафом INOKSAN INO-KSS160

Цена с НДС: 214 624 руб.

Артикул: **765038**

Уточняйте



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Температурный режим, °C	от 0 до 110
Тип нагрева	водяной
Кран для слива	Да
Тип	мармит для 2-х блюд
Подключение, В	220
Мощность, кВт	5.25
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	700
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Мармит с подогреваемым внутренним объемом INOKSAN INO-KSS160 используется на предприятиях общественного питания и торговли в составе линий раздач в заведениях с элементами самообслуживания и предназначен для поддержания оптимальной температуры вторых блюд. Подогрев продуктов производится с помощью пара.

Корпус изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, что обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках. Швы емкости с водой надежно проварены, что исключает протечку жидкости.

Особенности:

- Вместимость: 4 GN1/1x150
- Плавная регулировка температуры
- Электромеханическая система управления
- Раздвижные двери со стороны персонала
- Внутренняя изоляция из стекловолокна
- Вентилятор для равномерного распределения тепла
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температур теплового шкафа: 0-90 °C
- Мощность мармита: 4 кВт

- Мощность теплового шкафа: 1,25 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.