COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Мультихолдер RoboLabs MH-3-2M-02

Цена с НДС: 127 722 руб.

Артикул: **572223**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	3
Управление	механическое
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.

Гастроемкости в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Механическая панель управления
- Температурный режим: от 30 до 95 °C
- Вместимость 1 отсека: 2x GN 1/3 глубиной 65 мм
- Общая вместимость: 6x GN 1/3 глубиной 65мм
- Предустановленная температура: 75 °C
- 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 °C

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