МАРМИТЫ ДЛЯ СУПА

Мармиты широко используются на предприятиях общественного питания для сохранения температуры приготовленных блюд. Как правило, данный вид теплового оборудования применяется в составе линий самообслуживания, шведских столов или технологических кухонных линий. По формату исполнения мармиты подразделяются на передвижные, стационарные и настольные, по предназначению - на мармиты для первых блюд, вторых блюд и универсальные, по энергоносителю - на газовые и электрические.

Используется для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии

- внутренняя поверхность — из нержавеющей стали, легко вынимается для мытья
- корпус — крашеный металл



Мармит для Супа AIRHOT SB-6000

- **размеры 340*340*395 мм**
- **вместимость 10 литров**
- **мощность 0,3 кВт**
- **напряжение 220 В**



Мармит для Супа AIRHOT SB-5700

- **размеры 280*280*395 мм**
- **вместимость 5,7 литров**
- **мощность 0,4 кВт**
- **напряжение 220 В**

