



## 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 назначению - 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 — крашенный 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

