



КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Настольный суповой мармит из нержавеющей стали



Экономичное решение для ресторанов, баров предназначенное для поддержания в горячем состоянии готовых супов.

Корпус изготовлен из полированной нержавеющей стали (в дальнейшем у Вас появится возможность выбора из 4-х цветов).

Крышка изготовлена из нержавеющей стали, суповой контейнер из алюминия.

Температура термостатом в диапазоне от +50 до +80 Градусов Цельсия.

Большой объем 9,5 л идеально подходит для большей части ресторанов, гостиниц.

Модель	Мощность (Вт)	Напряжение	Размеры
SK-12S	475 Вт	~220/1/50	диаметр 34,5 см, высота 36 см

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 119571, Москва, Россия.
Адрес выставочного зала: 23, Миклухо-Маклая, Москва, Россия.
Телефоны: 007+095+1013986, 9362222, 9569580, 9569985.

Факс: 007+095+9362323.
Email: gabel@dol.ru.
www.praktika.dol.ru