



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: а/я 7, 117485, Москва, Россия
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
www.luko.ru, www.koreko.ru