

Мармит Airhot BM-11

Мармит **Airhot BM-11** предназначен для поддержания в горячем состоянии вторых блюд, гарниров и соусов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 5 уровнями нагрева. Подогрев на водяном пару обеспечивает равномерный нагрев емкостей без пересушивания и пригорания подогреваемых блюд. Корпус выполнен из нержавеющей стали.



В комплект поставки gastronormности и крышки не входят.

Цена: 6950 руб.

Характеристики	
Высота	243 мм
Нагрев	водяной
Ширина	600 мм
Глубина	338 мм
Мощность	1.2 кВт
Вместимость	1x GN 1/1 глубиной 150 мм или 3x GN 1/3 глубиной 150 мм или 2x GN 1/2 глубиной 150 мм
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Вес (с упаковкой)	8.85 кг
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	7.8 кг
Температурный режим	от 0 до 90 °C
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Китай

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами

крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23