

## Мармит Abat ЭМК-80/2Н

Мармит **Abat ЭМК-80/2Н** предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 ваннами для воды, терморегулятором и регулируемыми по высоте ножками.



**Цена: 60400 руб.**

Характеристики	
Высота	475 мм
Нагрев	водяной
Ширина	801 мм
Глубина	816 мм
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В, 380 В
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	43.5 кг
Количество ТЭН-ов	6
Температурный режим	от 30 до 85 °С
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,5 кВт
Объем воды в ванне мармита	8 л
Вместимость gastronorm-емкостей	4x GN 1/2
Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры	25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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**