

Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ

Мармит ****Пищевые Технологии Лира-Профи Эко МЭП-2Б-П/ЛПЭ**** предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий раздачи или самостоятельно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 полками, направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали, отдельные элементы - из окрашенной оцинкованной стали.

В комплект поставки входят 6 гастроемкос

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/marmit-pishchevye-tekhnologii-lira-profi-eko-mer-2b-p-lpe/>

Цена: 55490.00 руб.



Характеристики

Высота	от 1462 до 1482 мм
Нагрев	водяной
Ширина	1120 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Мощность	2 кВт
Источник тепла	220 В
Объем упаковки	1,45 м3
Количество ТЭНов	5

Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	65 кг
Габариты в упаковке	1250x940x1230 мм
Температурный режим	от 0 до 85 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия
Количество терморегуляторов	1
Объем воды, заливаемой в ванну	10 л
Время разогрева рабочей поверхности	25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамабиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.