

Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-П/ЛП-1500

Мармит **Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-П/ЛП-1500** 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.



В комплект поставки входят 7 гастроремкостей глубиной 150 мм с крышками (2х GN 1/1, 2х GN 1/2, 3х GN 1/3) и 3 перегородки.

Цена: 72210 руб.

Характеристики	
Высота	от 1462 до 1482 мм
Нагрев	водяной
Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Мощность	2 кВт
Источник тепла	220 В
Количество ТЭНов	5
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	75 кг
Температурный режим	от 0 до 85 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия
Количество терморегуляторов	1
Объем воды, заливаемой в ванну	13 л
Время разогрева рабочей поверхности	30 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - 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