

## Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-Пар/ЛП

Мармит **Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-Пар/ЛП** предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий раздач 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 6 гастроемкостей глубиной 150 мм с крышками (1x GN 1/1, 2x GN 1/2, 3x GN 1/3) и 2 перегородки.



**Цена: 65350 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	1,05 м3
Вес (с упаковкой)	80 кг
Количество ТЭНов	5
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	65 кг
Габариты в упаковке	1180x880x1010 мм
Температурный режим	от 0 до 85 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия
Количество терморегуляторов	1
Объем воды, заливаемой в ванну	10 л

## Характеристики

Время разогрева рабочей поверхности

25 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**