

Мармит Abat ЭМК-70ПМ

Мармит **Abat ЭМК-70ПМ** предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздачи на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки



Цена: 87100 руб.

Характеристики	
Высота	1342 мм
Ширина	1120 мм
Глубина	от 720 до 1370 мм
Напряжение	220 В
Размер ванны	960x510x180 мм
Линия раздачи	Передвижная
Вес (без упаковки)	101 кг
Потребляемая мощность	2,021 кВт
Объем воды в ванне мармита	10 л
Вместимость гастроемкостей	6x GN 1/2 глубиной 150 мм
Температура воздуха в ванне мармита	85 °С
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

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