

Мармит Abat ЭМК-70X

Мармит ****Abat ЭМК-70X**** используется на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и их раздачи потребителю. Модель оснащена 2 ТЭНами и ванной с гастроемкостями для продуктов и готовых блюд. Корпус и панели выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 1 гастроемкость GN 1/1, 2 гастроемкости GN 1/2, 3 гастроемкости GN 1/3 и направляющая.

****Особенности:****

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/marmit-abat-emk-70kh/>

Цена: 86700.00 руб.



Характеристики	
Высота	от 869 до 1217 мм
Ширина	1120 мм
Глубина	от 717 до 1016 мм
Напряжение	230 В
Вместимость	1x GN 1/1 глубиной 150 мм 2x GN 1/2 глубиной 150 мм 3x GN 1/3 глубиной 150 мм
Линия раздачи	HOT-LINE

Вес (без упаковки)	95 кг
1x GN 1/1 глубиной 150 мм	
2x GN 1/2 глубиной 150 мм	
3x GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	2,012 кВт
Макс. нагрузка на полку	20 кг
Площадь поверхности полки	0,3 м ²
Температура воздуха в ванне	от 30 до 85 °С
Макс. объем воды, заливаемой в ванну	10 л
Время разогрева до рабочей температуры	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**, **Альфаомобиль**, **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.