

Мармит Abat ЭМК-70Х-02

Мармит **Abat ЭМК-70Х-02** 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:

- Паровая система нагрева
- Гнутое стекло с противоосколочной пленкой со стороны покупателя
- Две вместительные стеклянные полки в верхней части
- Нейтральный шкаф с дверками для хранения инвентаря
- LED-подсветка - экономичность и ровный комфортный свет без пульсации (1 лампа)
- Направляющая без стыков - супы и напитки не прольются во время движения подноса (входит в комплект поставки)
- Цоколь по нижнему краю закрывает просвет от пола до корпуса элемента - пыль не скапливается под изделием
- Регулируемые по высоте ножки
- 5 вариантов съемных панелей: орех, дуб, вишня, красное золото (не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно) или нержавеющая сталь (стандартная комплектация)
- Панели легко снимаются и так же легко закрепляются на 4 декоративных винтах

Опции (заказываются отдельно):

- Съемная декоративная панель (4 варианта: орех, дуб, вишня, красное золото)
- Торцевой комплект (правый или левый)
- Комплект колес (2 фиксированных колеса, 2 поворотных колеса)

Внимание! Линия раздачи HOT-LINE по умолчанию изготавливается с панелями из нержавеющей стали. Съемные декоративные панели приобретаются отдельно.

Цена: 89800 руб.

Характеристики	
Высота	от 869 до 1487 мм
Ширина	1120 мм
Глубина	от 717 до 1016 мм
Напряжение	230 В

Характеристики

Вместимость	1х GN 1/1 глубиной 150 мм 2х GN 1/2 глубиной 150 мм 3х GN 1/3 глубиной 150 мм
Линия раздачи	HOT-LINE
Вес (без упаковки)	102 кг
1х GN 1/1 глубиной 150 мм	
2х GN 1/2 глубиной 150 мм	
3х GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	2,012 кВт
Макс. нагрузка на полку	20 кг
Площадь поверхности полок	0,57 м2
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 - 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