

Прилавок-витрина Abat ПВХМ-70КМУ красное золото, витрина слева

Прилавок-витрина **Abat ПВХМ-70КМУ** предназначен для демонстрации, охлаждения, кратковременного хранения и поддержания первых и вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздачи на предприятиях общественного питания и торговли. Этому способствует наличие холодильной витрины и мармитного отдела для первых и вторых блюд. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.



Особенности:

- Принудительная циркуляция охлажденного воздуха и лампа подсветки в холодильной витрине
- 3 полки-решетки
- Охлаждаемая ванна с 2-мя гастроемкостями GN 1/1
- Мармит первых блюд - одна конфорка с регулировкой мощности 3-х позиционным пакетным переключателем
- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Способ обогрева гастроемкостей - горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки
- Витрина находится справа

Цена: 236700 руб.

| Характеристики | |
|----------------|---|
| Ванна | 0,35 м2 |
| Полки | 1,04 м2 |
| Высота | 1720 мм |
| Мармит | 800x510x180 мм |
| Ширина | 2275 мм |
| Витрина | 633x510x174 мм |
| Глубина | от 705 до 1030 мм |
| Хладагент | R404a |
| Напряжение | 220 / 380 В |
| Линия раздачи | Мини |
| Размеры ванны | Витрина 633x510x174 мм Мармит: 800x510x180 мм |
| Полезный объем | Витрина 350 л Ванна: 60 л |

| Характеристики | |
|--|---|
| Вес (без упаковки) | 250 кг |
| 2x GN 1/2 глубиной 150 мм | |
| 2x GN 1/4 глубиной 150 мм | |
| 3x GN 1/1 глубиной 150 мм | |
| Потребляемая мощность | 3,5 кВт |
| Общая масса хладагента | 0,37 кг |
| Демонстрационная площадь | Полки 1,04 м2 Ванна: 0,35 м2 |
| Объем воды в ванне мармита | 8 л |
| Энергопотребление витрины | 7 кВт*ч/сутки |
| Вместимость gastronormов | 3x GN 1/1 глубиной 150 мм 2x GN 1/2 глубиной 150 мм 2x GN 1/4 глубиной 150 мм |
| Температура холодильной витрины | от 5 до 15 °С |
| Температура воздуха в ванне мармита | 85 °С |
| Номинальная вместимость gastronormов | 48 л |
| 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