

## Мармит Abat ЭМК-70Т-01

Мармит **Abat ЭМК-70Т-01** 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
- Способ обогрева gastronorm-емкостей – горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроном-емкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки



**Цена: 105000 руб.**

Характеристики	
Высота	1625 мм
Ширина	1500 мм
Глубина	от 770 до 1025 мм
Напряжение	220 В
Линия раздачи	Премьер
Вес (без упаковки)	155 кг
2x GN 1/1 глубиной 150 мм	
2x GN 1/2 глубиной 150 мм	
3x GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	3,06 кВт
Демонстрационная площадь	0,87 м2
Объем воды в ванне мармита	15 л
Энергопотребление витрины	7 кВт*ч/сутки
Вместимость gastronorm-емкостей	2x GN 1/1 глубиной 150 мм 2x GN 1/2 глубиной 150 мм 3x GN 1/3 глубиной 150 мм
Температура воздуха в ванне мармита	85 °C

## Характеристики

Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры

30 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GO19Q?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**