Мармит Abat ЭМК-70Х-03

Мармит **Abat ЭМК-70Х-03** используется на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и их раздачи потребителю. Модель оснащена 3 ТЭНами и ванной с гастроемкостями для продуктов и готовых блюд. Корпус и панели выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 гастроемкости 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: 100900 руб.

Характеристики	
Высота	от 869 до 1487 мм
Ширина	1500 мм
Глубина	от 717 до 1016 мм
Напряжение	230 В
Вместимость	2x 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)	128 кг

2x GN 1/1 глубиной 150 мм	
2x GN 1/2 глубиной 150 мм	
3x GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	3,012 кВт
Макс. нагрузка на полку	20 кг
Площадь поверхности полок	0,8 м2
Температура воздуха в ванне	от 30 до 85 °C
Макс. объем воды, заливаемой в ванну	15 л
Время разогрева до рабочей температуры	30 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**, **Альфамобиль**, **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 и странам СНГ. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org