

Мармит Airhot BM-4

Мармит **Airhot BM-4** используется на предприятиях общественного питания для поддержания температуры ранее приготовленных вторых блюд, гарниров и соусов, без их подгорания и возможного пересушивания. Это позволяет подавать блюда горячими и при этом сохранить все вкусовые качества приготовленного продукта. В комплект поставки входят 4 гастроемкости.



Цена: 12800 руб.

Характеристики	
Высота	235 мм
Ширина	700 мм
Глубина	590 мм
Мощность	1.5 кВт
Вместимость	4 гастроемкости GN1/2-200
Источник тепла	220 В
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	16 кг
Температурный режим	от 30 до 110 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Китай
Корпус и гастроемкости из нержавеющей стали	

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