

Мармит Abat ПМЭС-70КМ-80

Мармит **Abat ПМЭС-70КМ-80** предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач 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 гастроремкостей - "сухой" горячий воздух
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроремкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки



Цена: 79500 руб.

Характеристики	
Высота	1482 мм
Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Напряжение	220 В
Линия раздачи	Аста
Вес (без упаковки)	115 кг
2х GN 1/1 глубиной 150 мм	
2х GN 1/2 глубиной 150 мм	
3х GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	1,621 кВт
Вместимость гастроремкостей	2х GN 1/1 глубиной 150 мм 2х GN 1/2 глубиной 150 мм 3х GN 1/3 глубиной 150 мм
Температура воздуха в ванне мармита	85 °С
Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры	20 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwiBZnnLagSc6GQ19Q?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