

Мармит Abat ЭМК-70КМ-01

Мармит **Abat ЭМК-70КМ-01** 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 – горячий пар
- 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: 157784 руб.

Характеристики	
Высота	1485 мм
Ширина	1500 мм
Глубина	от 705 до 1030 мм
Напряжение	220 В
Линия раздачи	Аста
Размеры ванны	1340x510x180 мм
Вес (без упаковки)	115 кг
2x GN 1/1 глубиной 150 мм	
2x GN 1/2 глубиной 150 мм	
3x GN 1/3 глубиной 150 мм	
Потребляемая мощность	3,021 кВт
Объем воды в ванне мармита	15 л
Вместимость гастроремкостей	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 °С

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

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