

## Мармит Angelo Po 0G0BME

Мармит **Angelo Po 0G0BME** серии Gamma 700 предназначена для поддержания постоянной температуры готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

### Особенности:

- Регулировка температуры нагрева
- Термостат безопасности
- Косвенный нагрев
- Матовая прессованная ванна



**Цена: 79200 руб.**

Характеристики	
Высота	240 мм
Нагрев	водяной
Ширина	350 мм
Глубина	700 мм
Мощность	1.6 кВт
Вместимость	GN 1/1 глубиной 150 мм
Кран для слива	True
Источник тепла	220 В
Вес (с упаковкой)	55 кг
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	50 кг
Габариты в упаковке	410x820x680 мм
Температурный режим	от 30 до 100 °C
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Италия

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**