

Мармит Abat ГМК-40Н

Мармит **Abat ЭМК-90П** предназначен для поддержания в горячем состоянии вторых блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газ-контролем и регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят дополнительные съемные форсунки под сжиженный газ.

Особенности:

- Плавная, отдельная регулировка температуры
- Нагрев осуществляется горелкой



Цена: 52400 руб.

Характеристики	
Высота	474 мм
Нагрев	водяной
Ширина	401 мм
Глубина	827 мм
Мощность	от 0.95 до 3 кВт
Природный	1961 Па
Сжиженный	2942 Па
Объем воды	4 л
Расход газа	Природный 0,317 м3/ч Сжиженный: 0,237 кг/ч
Давление газа	Природный 1961 Па Сжиженный: 2942 Па
Кран для слива	True
Источник тепла	газ
Время разогрева	20 мин.
Способ установки	настольный
Вес (без упаковки)	30 кг
Количество горелок	1
Температурный режим	30 °С

Характеристики	
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия
Внутренние размеры ванны	310x510x170 мм
Вместимость гастроемкостей	9 л

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