

Мармит Abat ЭМК-90П

Мармит **Abat ЭМК-90П** предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания вторых блюд в горячем состоянии на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 ваннами для воды, терморегулятором и регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Цена: 68100 руб.



Характеристики	
2x GN 1/2	
1x GN 1/1	
Высота	950 мм
Нагрев	водяной
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Источник тепла	380 В, 220 В
Способ установки	напольный
Вес (без упаковки)	65 кг
Количество ТЭН-ов	6
Температурный режим	85 °С
Гастронормированный	True
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,5 кВт
Объем воды в ванне мармита	8 л
Вместимость гастроемкостей	1x GN 1/1 2x GN 1/2
Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры	25 мин.

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