



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## 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
- \* Вниз

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/marmit-abat-emk-70km-01/>

Цена: 157784.00 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            |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                      |                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 2х GN 1/1 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| 2х GN 1/2 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| 3х GN 1/3 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| Потребляемая мощность                                | 3,021 кВт                                                                           |
| Объем воды в ванне мармита                           | 15 л                                                                                |
| Вместимость гастроремкостей                          | 2х GN 1/1 глубиной 150 мм<br>2х GN 1/2 глубиной 150 мм<br>3х GN 1/3 глубиной 150 мм |
| Температура воздуха в ванне мармита                  | 85 °С                                                                               |
| Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры | 30 мин.                                                                             |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.