



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Мармит Abat ЭМК-70Х-01

Мармит **\*\*Abat ЭМК-70Х-01\*\*** используется на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и их раздачи потребителю. Модель оснащена 3 ТЭНами и ванной с гостроемкостями для продуктов и готовых блюд. Корпус и панели выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 гостроемкости GN 1/1, 2 гостроемкости GN 1/2, 3 гостроемкости GN 1/3 и направляющая.

**\*\*Особенности:\*\***

...

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

Цена: 97900.00 руб.



### Характеристики

|             |                                                                                     |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Высота      | 1217 мм                                                                             |
| Ширина      | 1500 мм                                                                             |
| Глубина     | от 717 до 1016 мм                                                                   |
| Напряжение  | 230 В                                                                               |
| Вместимость | 2х GN 1/1 глубиной 150 мм<br>2х GN 1/2 глубиной 150 мм<br>3х GN 1/3 глубиной 150 мм |

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

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



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

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

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| Линия раздачи                          | HOT-LINE       |
| Вес (без упаковки)                     | 119 кг         |
| 2х GN 1/1 глубиной 150 мм              |                |
| 2х GN 1/2 глубиной 150 мм              |                |
| 3х GN 1/3 глубиной 150 мм              |                |
| Потребляемая мощность                  | 3,012 кВт      |
| Макс. нагрузка на полку                | 20 кг          |
| Площадь поверхности полки              | 0,41 м2        |
| Температура воздуха в ванне            | от 30 до 85 °C |
| Макс. объем воды, заливаемой в ванну   | 15 л           |
| Время разогрева 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.