



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Мармит Abat ПМЭС-70КМ-60 кашир.

Мармит **\*\*Abat ПМЭС-70КМ-60\*\*** 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 металла, кашированного под дерево.

### **\*\*Особенности:\*\***

- \* Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- \* Способ обогрева гастроремкостей – "сухой" гор

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/marmit-abat-pmes-70km-60-kashir/>



Цена: 67700.00 руб.

### Характеристики

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Высота                    | 1482 мм           |
| Ширина                    | 1120 мм           |
| Глубина                   | от 705 до 1030 мм |
| Напряжение                | 220 В             |
| Линия раздачи             | Аста              |
| Вес (без упаковки)        | 92 кг             |
| 1x GN 1/1 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**

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2х GN 1/2 глубиной 150 мм                                                           |           |
| 3х GN 1/3 глубиной 150 мм                                                           |           |
| Потребляемая мощность                                                               | 1,221 кВт |
| Вместимость гастроемкостей                                                          |           |
| Температура воздуха в ванне мармита                                                 | 85 °С     |
| Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры                                | 20 мин.   |
| 1х GN 1/1 глубиной 150 мм<br>2х GN 1/2 глубиной 150 мм<br>3х GN 1/3 глубиной 150 мм |           |

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.