COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-Пар/ЛП-01



Цена с НДС: 85 669 руб.

Артикул: **916625**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °С	от 0 до 85
Серия	Лира-Профи
Тип нагрева	водяной
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	1120
Глубина, мм	705
Высота, мм	1462
Вес (без упаковки), кг	65
Вес (с упаковкой), кг	80

Мармит Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-2Б-Пар/ЛП-01 предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров в составе линий раздач или самостоятельно на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 полками, направляющими для подносов и регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 6 гастроемкостей глубиной 150 мм с крышками (1x GN 1/1, 2x GN 1/2, 3x GN 1/3) и 2 перегородки.

Дополнительные характеристики:

- Объем воды, заливаемой в ванну: 10 л
- Количество ТЭНов: 5
- Количество терморегуляторов: 1
- Время разогрева рабочей поверхности: 25 мин.
- Габариты в упаковке: 1180x880x1010 мм
- Объем упаковки: 1,05 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.