COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Мармит Abat ЭМК-70КМ-01 с подогреваемыми полками

Цена с НДС: 167 111 руб.

Артикул: **127327**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Серия	Аста
Тип нагрева	водяной
Количество гастроемкостей GN1/1	4
Тип	мармит для 2-х блюд
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.35
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	705
Высота, мм	1485
Вес (без упаковки), кг	116
Вес (с упаковкой), кг	127.6

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 гастроёмкостей – горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка (нижняя подогреваемая) над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки

Дополнительные характеристики:

- Температура воздуха в ванне мармита: 85 °C
- Объем воды в ванне мармита: 15 л
- Вместимость гастроемкостей:
  - 2x GN 1/1 глубиной 150 мм
  - 2x GN 1/2 глубиной 150 мм
  - 3x GN 1/3 глубиной 150 мм

- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 30 мин.
- Напряжение: 220 В
- Потребляемая мощность: 3,354 кВт

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