

Коммерческое предложение от 04.03.2026

Мармит Rada МЭП-У-15/7Н

Цена с НДС: 88 204 руб.

Артикул: **114847**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество конфорок	1
Кол-во gastronormов GN 1/1, шт	2
Тип нагрева	водяной
Тип	мармит для 1-х и 2-х блюд
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4.1
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	700
Высота, мм	870
Вес (без упаковки), кг	141
Вес (с упаковкой), кг	194

Мармит [Rada МЭП-У-15/7Н](#) серии Мастер предназначен для поддержания вторых блюд, гарниров и соусов в горячем состоянии в составе линий раздач в заведениях с элементами самообслуживания и в крупных супермаркетах. Невысокая полка позволяет легко устанавливать тяжелую наплитную посуду на конфорку. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

Мармит поставляется на деревянном поддоне с каркасом в коробе из картона.

Комплектация:

- Набор gastronormов с крышками и с ручками:
 - GN-1/1-150
 - 2x GN-1/2-150
 - 2x GN-1/4-150
- Направляющая для подносов
- Полка

Особенности:

- Способ обогрева gastronormов: водяная баня
- Бесступенчатое регулирование мощности
- Инвентарный шкаф без дверей

Дополнительные характеристики:

- Температурный режим: от 40 до 80 °С
- Время выхода конфорок на рабочий режим: 8 мин.
- Количество конфорок: 1
- Диаметр конфорки: 220 мм
- Уровень расположения конфорки от пола: 450 мм
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 4,1 кВт
- Габариты в упаковке: 1640x840x1095 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.