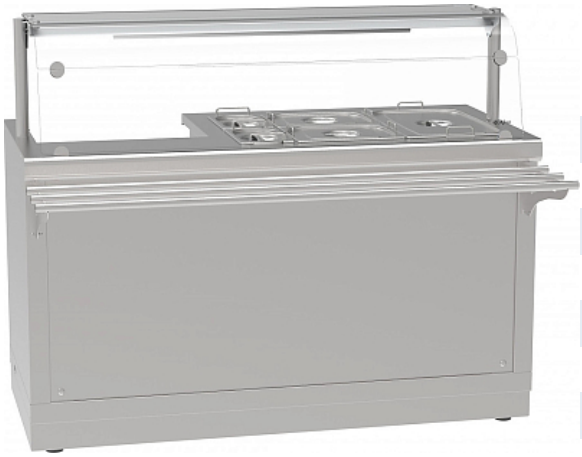
COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Мармит Abat Hot-Line ЭМКУ-70Х



Цена с НДС: 167 646 руб.

Артикул: **534072**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество конфорок	1
Серия	HOT-LINE
Количество гастроемкостей GN1/1	2
Тип	мармит для 1-х и 2-х блюд
Подключение, В	220 / 380
Мощность, кВт	3.1
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	1016
Высота, мм	1217
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	136

Мармит Abat Hot-Line ЭМКУ-70Х используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для хранения и поддержания в горячем состоянии готовых блюд. Модель оснащена полкой, ванной для подогрева, шкафом, распашными дверцами, 2 поворотными переключателями, светодиодным освещением и регулируемыми опорами. Материал полки - высококачественная нержавеющая сталь, материал полки - стекло.

В комплекте полка для выкладки порционных блюд, направляющие для подносов, гастроемкости глубиной 150 мм: GN 1/1, 2xGN 1/2, 2xGN1/4.

Технические характеристики:

- Температурный режим теплового отсека: от 30 до 85 °С
- Количество электронагревателей (ТЭН/ПЭН): 2 шт.
- Максимальная длительность разогрева до рабочей температуры: 30 мин.
- Максимальный объем заливаемой в ванну воды: 8 л
- Максимальная нагрузка на полку: 20 кг
- Площадь полки: 0,41 м^2
- Диаметр конфорки: 220 мм
- Ступенчатая регулировка мощности конфорки
- Плавная регулировка температуры воды в ванне
- Обогрев гастроемкостей горячим паром
- Легкосъемные фасадные панели с креплением на 4 декоративных винтах
- Изогнутое остекление с противоосколочной пленкой со стороны покупателя

- Гладкие бесшовные направляющие
- Цоколь по нижнему краю для предотвращения скопления мусора и пыли
- Эргономичный дизайн
- Опционально доступен к заказу комплект поворотных колес

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