

Коммерческое предложение от 10.06.2026

Мармит Abat Hot-Line ЭМКУ-70X-01

Цена с НДС: 188 887 руб.

Артикул: **702613**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество конфорок	1
Серия	HOT-LINE
Количество gastronormов 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	1487
Вес (без упаковки), кг	136
Вес (с упаковкой), кг	146

Мармит [Abat Hot-Line ЭМКУ-70X-01](#) 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 2 полки для выкладки порционных блюд, направляющие для подносов, gastronormы глубиной 150 мм: GN 1/1, 2xGN 1/2, 2xGN1/4.

Технические характеристики:

- Температурный режим теплового отсека: от 30 до 85 °C
- 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 полок: 0,8 м²
- Диаметр конфорки: 220 мм
- Ступенчатая регулировка мощности конфорки
- Плавная регулировка температуры воды в ванне
- Обогрев gastronormов 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
- Модель доступна в 5 альтернативных цветовых исполнениях фасадных панелей: орех, дуб, вишня, красное золото или нержавеющая сталь
- Опционально доступен к заказу комплект поворотных колес

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

Цены указаны с учетом НДС.