

Коммерческое предложение от 06.12.2025

Мармит 1-х блюд Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-1Б/ЛП-01

Цена с НДС: 62 732 руб.

Артикул: 448169



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Температурный режим, °С от 0 до 400 Серия Лира-Профи Тип мармит для 1-х блюд Подключение, В от 220 до 380 Мощность, кВт 2.12 Ширина, мм 1120 Глубина, мм 705 Высота, мм 1220 Вес (без упаковки), кг 55 Вес (с упаковкой), кг 67

Мармит <u>Пищевые Технологии Лира-Профи МЭП-1Б/ЛП-01</u> используется для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена 2 конфорками, 2 терморегуляторами и выключателем. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте верхняя полка, 2 кронштейна для полки, направляющие для подносов и крепежный комплект.

Технические характеристики:

- Номинальная сила тока автоматического выключателя: 16 А
- Максимальная длительность разогрева до температуры 400 °C без нагрузки: 20 мин.
- Максимальная распределенная нагрузка на 1 м² горизонтальных поверхностей: 100 кг
- Сечение кабеля питания:
 - ∘ Медь: 2,5 мм²
 - ∘ Алюминий: 4 мм²
- Площадь полок: 0,34 м²
- Диаметр конфорок: 220 мм
- Глубина:
 - С направляющими для подносов: 1030 мм
 - Без направляющих: 705 мм
- Высота:
 - До верхней столешницы: от 850 до 870 мм
 - До поверхности конфорок: от 480 до 500 мм

- ∘ С верхней полкой: от 1220 до 1244 мм
- 3-ступенчатая регулировка мощности
- Цифровая индикация актуальной температуры в ванне
- Светодиодные индикаторы нагрева
- Автоматическое поддержание заданной температуры
- Подсветка рабочей зоны
- Шкаф для хранения посуды и инвентаря
- Регулируемые по высоте опоры для компенсации неровностей пола
- Эксплуатация в качестве отдельностоящего прибора или в составе технологической линии
- Эргономичный дизайн

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