

Коммерческое предложение от 31.01.2026**Мармит 1-х блюд Пищевые Технологии Лири-Профи МЭП-1Б/ЛП-01****Цена с НДС: 63 873 руб.****Артикул: 448169****Есть в наличии**

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 [Пищевые Технологии Лири-Профи МЭП-1Б/ЛП-01](#) 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 °С 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.