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 ЭМК-70МУ

Цена с НДС: 166 934 руб.

Артикул: **415386**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество конфорок	1
Серия	Патша
Тип нагрева	водяной
Количество гастроемкостей GN1/1	2
Тип	мармит для 1-х и 2-х блюд
Подключение, В	220 / 380
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	805
Высота, мм	1355
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	132

Мармит Abat ЭМК-70МУ предназначен для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания первых и вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздач на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Мармит первых блюд - конфорка с регулировкой мощности ступенчатым переключателем
- Мармит вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Способ обогрева гастроёмкостей – горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки

Дополнительные характеристики:

- Температура воздуха в ванне мармита: 85 °C
- Объем воды в ванне мармита: 8 л
- Вместимость гастроемкостей:

    - 1x GN 1/1 глубиной 150 мм
    - 2x GN 1/2 глубиной 150 мм
    - 2x GN 1/4 глубиной 150 мм
- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 25 мин.
- Напряжение: 220, 380 В
- Потребляемая мощность: 3,027 кВт
- Диаметр конфорки: 220 мм

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