

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Мармит 2-х блюд АВАТ (АБАТ) ЭМК-70КМ паровой (две
подогреваемые полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм)
21000802500
(21000802500)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 6

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 21000802500

Характеристики товара

Фото 21000802500

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 6

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Мармит 2-х блюд АВАТ (АБАТ) ЭМК-70КМ паровой (две подогреваемые полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) 21000802500

Мармит 2-х блюд АВАТ (АБАТ) ЭМК-70КМ паровой (две подогреваемые полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) используется в составе линии раздачи Аста для демонстрации, кратковременного хранения и поддержания 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 вторых блюд с плавной регулировкой температуры
- Способ обогрева гастроемкостей - горячий пар
- Внизу расположен шкаф для хранения кухонного инвентаря
- Двойная полка над мармитом с подсветкой для выкладки блюд
- Гастроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки

Дополнительные характеристики:

- Объем воды в ванне мармита: 10 л
- Вместимость гастроемкостей:
- 1х GN 1/1 глубиной 150 мм
- 2х GN 1/2 глубиной 150 мм
- 3х GN 1/3 глубиной 150 мм
- Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры: 25 мин.
- Размеры ванны: 960x510x180 мм

Документация для Мармит ЭМК-70КМ с подогреваемыми полками

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Мармит 2-х блюд АВАТ (АБАТ) ЭМК-70КМ паровой (две подогреваемые полки, подсветка, с гастроемкостями, 1120 мм) 21000802500

Серия	Аста
Длина, мм	1120
Ширина, мм	705
Высота, мм	1484
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	2
Вес нетто, кг	87
Материал корпуса	Металл
Ширина максимальная, мм	1030
Количество полок	2
Артикул производителя	21000802500

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Мармит 2-х блюд АВАТ (АБАТ) ЭМК-70КМ паровой (две подогреваемые полки, подсветка, с габаритами, 1120 мм) 21000802500



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>