



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Прилавок-витрина Abat ПВХМ-70КМУ нерж., кашированный, витрина слева

Прилавок-витрина **\*\*Abat ПВХМ-70КМУ\*\*** предназначен для демонстрации, охлаждения, кратковременного хранения и поддержания первых и вторых блюд в горячем состоянии в составе линий раздачи на предприятиях общественного питания и торговли. Этому способствует наличие холодильной витрины и мармитного отдела для первых и вторых блюд. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

### **\*\*Особенности:\*\***

\* Принудительная циркуляция охлажденного воздуха и лампа

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/prilavok-vitrina-abat-pvkhm-70kmu-nerzh-kashirovannyi-vitrina-sleva/>



Цена: 348511.00 руб.

### Характеристики

|         |                   |
|---------|-------------------|
| Ванна   | 0,35 м2           |
| Полки   | 1,04 м2           |
| Высота  | 1720 мм           |
| Мармит  | 800x510x180 мм    |
| Ширина  | 2275 мм           |
| Витрина | 633x510x174 мм    |
| Глубина | от 705 до 1030 мм |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: [sale@alfaprom.org](mailto:sale@alfaprom.org)



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                                      |                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Хладагент                                            | R404a                                                                               |
| Напряжение                                           | 220 / 380 В                                                                         |
| Размер ванны                                         | Витрина 633x510x174 мм<br>Мармит: 800x510x180 мм                                    |
| Линия раздачи                                        | Мини                                                                                |
| Полезный объем                                       | Витрина 350 л<br>Ванна: 60 л                                                        |
| Вес (без упаковки)                                   | 250 кг                                                                              |
| 2x GN 1/2 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| 2x GN 1/4 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| 3x GN 1/1 глубиной 150 мм                            |                                                                                     |
| Потребляемая мощность                                | 3,5 кВт                                                                             |
| Общая масса хладагента                               | 0,37 кг                                                                             |
| Демонстрационная площадь                             | Полки 1,04 м <sup>2</sup><br>Ванна: 0,35 м <sup>2</sup>                             |
| Объем воды в ванне мармита                           | 8 л                                                                                 |
| Энергопотребление витрины                            | 7 кВт*ч/сутки                                                                       |
| Вместимость гастроемкостей                           | 3x GN 1/1 глубиной 150 мм<br>2x GN 1/2 глубиной 150 мм<br>2x GN 1/4 глубиной 150 мм |
| Температура холодильной витрины                      | от 5 до 15 °C                                                                       |
| Температура воздуха в ванне мармита                  | 85 °C                                                                               |
| Номинальная вместимость гастроемкостей               | 48 л                                                                                |
| Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры | 25 мин.                                                                             |



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.