

## Коммерческое предложение от 09.05.2026

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

**Цена с НДС: 60 886 руб.**

Артикул: **448169**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	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 Лира-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 °C без нагрузки: 20 мин.
- Максимальная распределенная нагрузка на 1 м<sup>2</sup> горизонтальных поверхностей: 100 кг
- Сечение кабеля питания:
  - Медь: 2,5 мм<sup>2</sup>
  - Алюминий: 4 мм<sup>2</sup>
- Площадь полок: 0,34 м<sup>2</sup>
- 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.