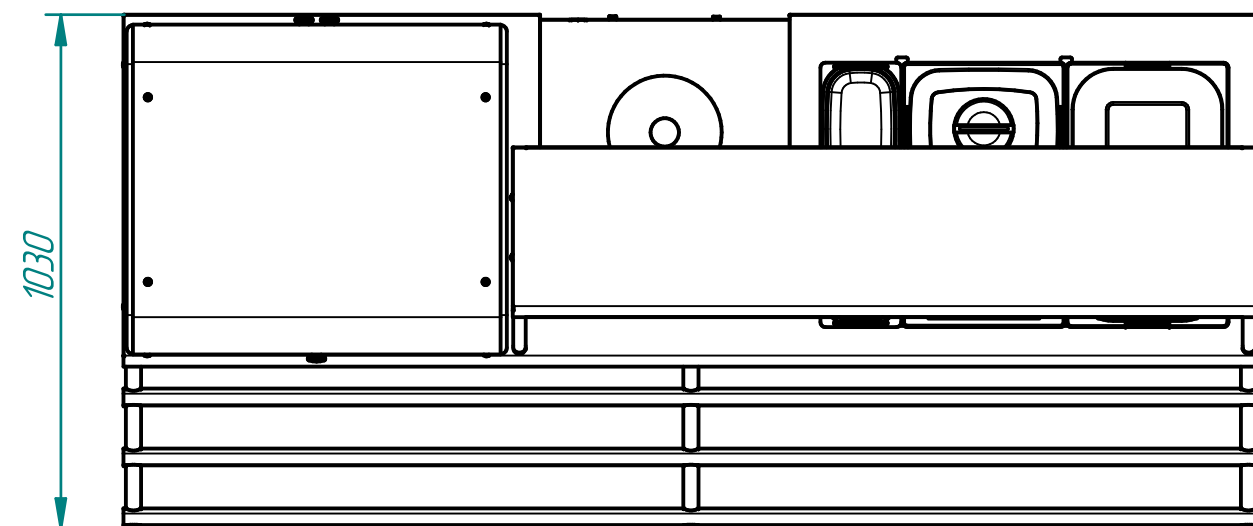
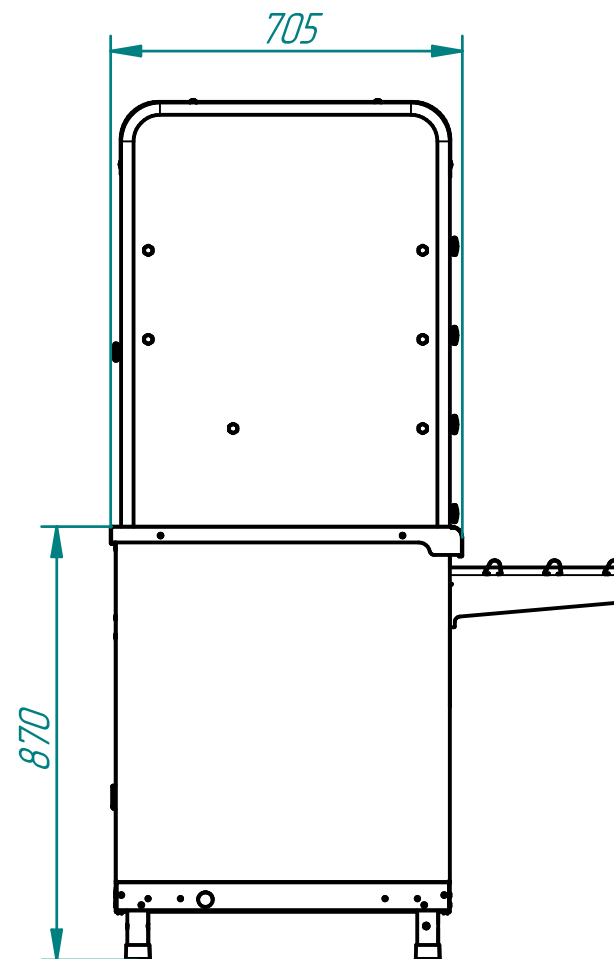
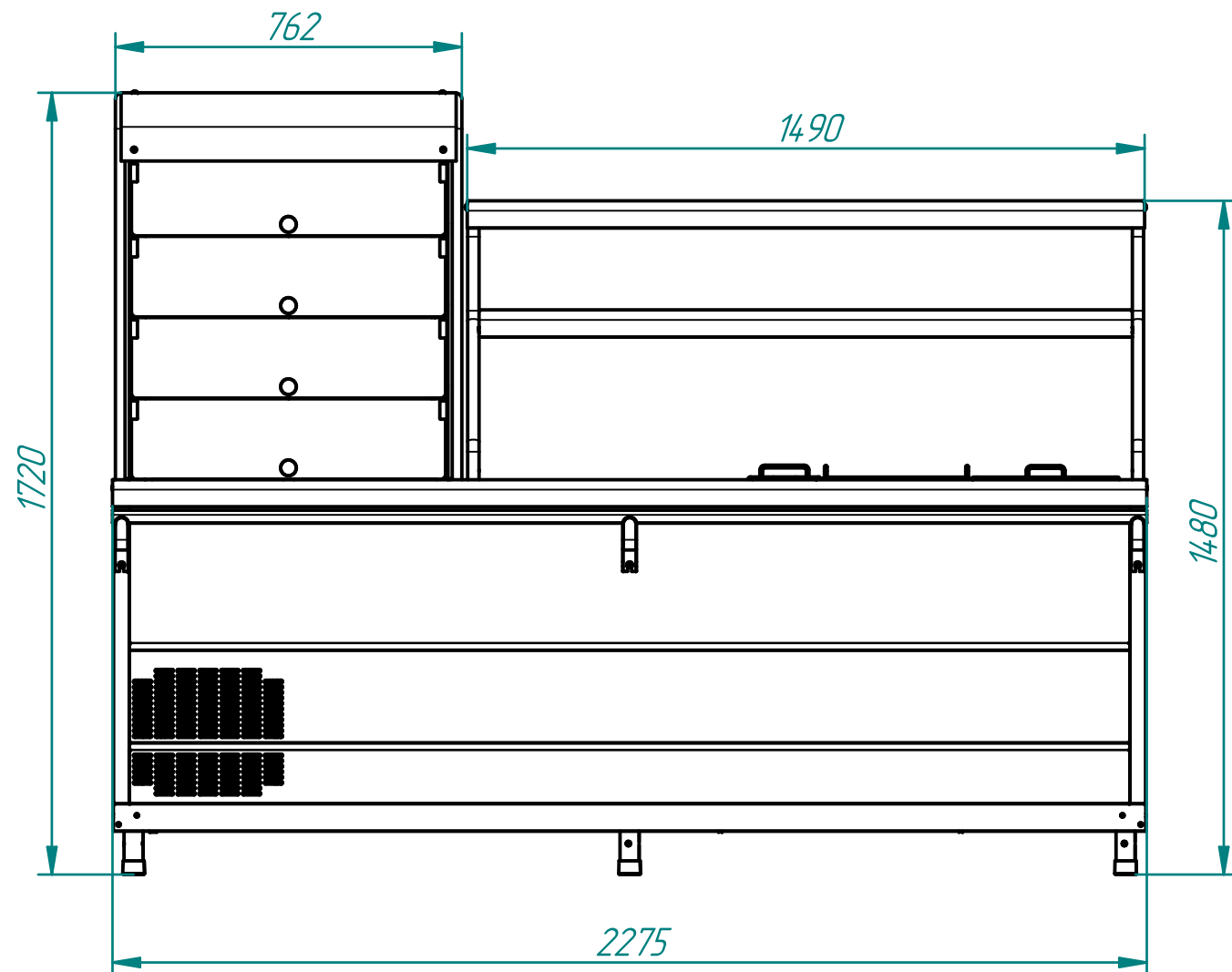


Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный ПВХМ-70 КМУ



Прилавок-витрина холодильный мармитный (универсальный) ПВХМ-70 КМУ, предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитной посуде и гастроемкостях, хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю.

Имеет одну конфорку для наплитной посуды, паровую ванну с набором гастроемкостей для вторых блюд и охлаждаемую витрину с набором гастроемкостей для хранения салатов.

Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря.

Способ обогрева гастроемкостей мармитной части – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C.

Двойная полка над мармитной частью прилавка обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки.

Способ охлаждения закрытой охлаждаемой витрины – принудительной циркуляцией охлажденного воздуха с плавной регулировкой температуры от 5 до 15°C.

Закрытая охлаждаемая камера имеет достаточную полезную площадь для выкладки блюд и напитков и имеет лампу подсветки.

Гастроемкости и направляющие входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки. За счет совмещения в одном прилавке мармитов для 1-х и 2-х блюд и закрытой холодильной витрины происходит значительная экономия занимаемой площади и денежных средств на приобретение оборудования.

Наименование		ПВХМ-70 КМУ (нерж.)	ПВХМ-70 КМУ (цвет. нерж.)
1	Код изделия	802008	802011
2	Род тока	двухфазный с нейтралью, переменный	
3	Напряжение, В	400/230	
4	Частота тока, Гц	50	
Витрина холодильная:			
5	Демонстрационная площадь прилавка, м ² : - полок витрины; - ванны или столешницы; - суммарная	1,04 0,35 1,39	
6	Температура полезного объема, °С	5...15	
7	Установленный номинальный ток в амперах, (Вт), не более: - холодильного агрегата; - лампы освещения	2,17(336) 0,1(21)	
8	Используемый хладагент	R404A	
Мармит универсальный:			
9	Номинальная потребляемая мощность: - ПЭН-ов, кВт - конфорки, кВт - лампы освещения, кВт	2,0 1,06 0,02	
10	Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	8	
11	Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более	85	
12	Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин.	25	
13	Количество ПЭН-ов, шт.	2	
14	Количество конфорок, шт.	1	
15	Установленная суммарная потребляемая мощность изделия, кВт, не более	3,5	
16	Количество емкостей, шт. гастроемкость GN 1/1x150 гастроемкость GN1/2x150 гастроемкость GN 1/4x150	3 2 2	
17	Ном. вместимость емкостей, дм ³	48	
18	Масса, кг	250	