



Показан пример без декоративных элементов, точность технического описания не гарантируется.

Технические характеристики

Вместимость:	1 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner
Диапазон температур:	analogue controller, stepless
Полезная нагрузка:	55 kg
Мощность:	700 W
Входное напряжение:	AC 220-230 V
Номинальный ток:	3.00 A
Класс защиты:	Klasse 1
Частота:	50-60 Hz
Масса:	23.848 kg
Ширина:	677 mm
Глубина:	604 mm
Высота:	900 mm

Мармит с подогревом для транспортировки и раздачи готовых блюд в gastronorm-емкостях GN.

Тележка устойчивой самонесущей конструкции в гигиеничном исполнении из нержавеющей стали. Закрытый корпус с приваренной без швов и стыков и полностью изолированной ванной. Возможность сухого и влажного подогрева. Метки уровня для влажного нагрева. Ванны подходят для gastronorm-емкостей GN 1/1-200 или gastronorm-емкостей меньшего размера. Основание наклонено, что позволяет полностью опорожнить ванну. Для слива предусмотрен шаровый кран 1/2". Сливной кран защищен от непреднамеренного открытия, соответствующее положение крана легко распознается даже на расстоянии. Нагрев производится посредством трубчатого электрического нагревателя; на торце установлен выключатель нагревателя со встроенным контрольным индикатором. Нагрев регулируется плавно, посредством термостатного регулятора, снабженного ручкой удобной формы. Положение регулятора легко распознается на расстоянии. Ограничитель температуры соответствует требованиям Немецкой ассоциации электротехников (VDE). Питание подается через спиральный кабель, который обеспечивает стабильную форму напряжения. Кабель имеет угловую вилку и вешается на кронштейн сзади корпуса. Жестко сваренная рама из профильной трубы квадратного сечения, в нижней части которой установлена полка, со всех сторон имеющая профильный край. Четыре массивных диска из полипропилена, установленные внизу, две бамперные накладки из полимерного материала, установленные на верхних углах корпуса, а также эргономичная толкающая ручка эффективно

Дата обращения: 11.05.2024,
18:04:28

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность
технического описания не гарантируется. © Hupfer*

Кухонные мармиты

Технические характеристики изделия 0161470 | SPA EB-1

HUPFER
we make work flow

защищают устройство и стены помещения от повреждений. Тележка имеет 4 поворотных колеса $\varnothing$ 125 мм, 2 из которых оснащены тормозом; крепление колес к опоре посредством цапфы.

Мармит Hupfer SPA EB-1 легко управляется посредством двух ручек, установленных в углах корпуса. Ручка имеет эргономичную форму, которая защищает руки от травм. Тележка имеет стандартную для устройств этого типа рабочую высоту (900 мм).

Дата обращения: 11.05.2024,
18:04:28

*Значения величин и размеров являются приблизительными, точность
технического описания не гарантируется. © Hupfer*