



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

## Технические характеристики

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Вместимость:</b>         | 2 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner |
| <b>Диапазон температур:</b> | analogue controller, stepless        |
| <b>Полезная нагрузка:</b>   | 110 kg                               |
| <b>Мощность:</b>            | 1400 W                               |
| <b>Входное напряжение:</b>  | AC 220-230 V                         |
| <b>Номинальный ток:</b>     | 6.10 A                               |
| <b>Класс защиты:</b>        | Klasse 1                             |
| <b>Частота:</b>             | 50-60 Hz                             |
| <b>Масса:</b>               | 35.65 kg                             |
| <b>Ширина:</b>              | 677 mm                               |
| <b>Глубина:</b>             | 900 mm                               |
| <b>Высота:</b>              | 939 mm                               |

Мармит с подогревом для транспортировки и раздачи готовых блюд в гостроемкостях GN.

Тележка устойчивой самонесущей конструкции в гигиеничном исполнении из нержавеющей стали. Закрытый корпус с приваренными без швов и стыков и полностью изолированными ваннами. Возможность сухого и влажного подогрева. Метки уровня для влажного нагрева. Все ванны подходят для гостроемкостей GN 1/1-200 или гостроемкостей меньшего размера. Основание наклонено, что позволяет полностью опорожнить ванну. Для слива предусмотрен шаровой 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 термостатных регуляторов, снабженных ручкой удобной формы. Положение регуляторов легко распознается на расстоянии. Ограничение температур производится в соответствии с требованиями 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

Дата обращения: 15.05.2024,  
18:27:32

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

## Кухонные мармиты

Технические характеристики изделия 0164197 | SPA EB-2

**HUPFER**  
we make work flow

эффективно 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-2 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: 15.05.2024,  
18:27:32

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