

Технические характеристики



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

Вместимость:	4 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner
Диапазон температур:	analogue controller, stepless
Полезная нагрузка:	220 kg
Мощность:	2800 W
Входное напряжение:	AC 220-230 V
Номинальный ток:	12.00 A
Класс защиты:	Klasse 1
Частота:	50-60 Hz
Масса:	58.507 kg
Ширина:	677 mm
Глубина:	1623 mm
Высота:	900 mm

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

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

Дата обращения: 10.05.2024, 12:46:04

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

Кухонные мармиты

Технические характеристики изделия 0164199 | SPA EB-4

HUPFER
we make work flow

материала, установленные на верхних углах корпуса, а также эргономичная толкающая ручка 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-4 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: 10.05.2024,
12:46:04

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