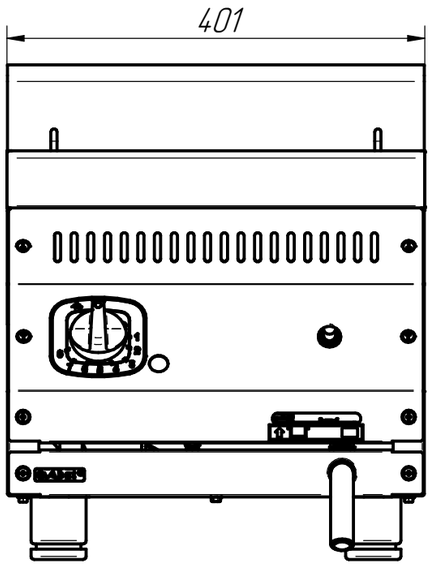
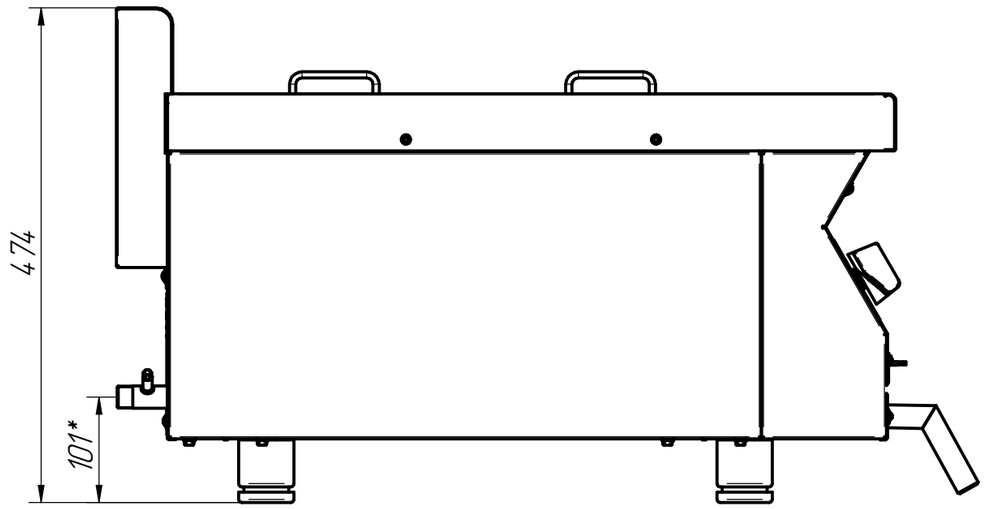
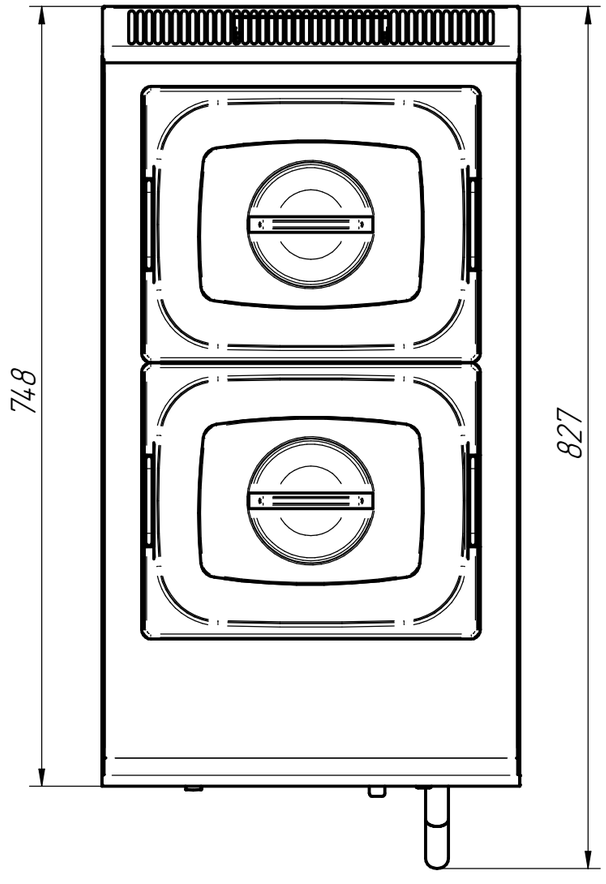
ГАЗОВЫЙ МАРМИТ КУХОННЫЙ ГМК-40Н





Газовый мармит кухонный типа ГМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителю. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.
Все элементы конструкции выполнены из качественной нержавеющей стали. Изделие имеет плавную раздельную регулировку температуры в диапазоне 30-90°С.
Слив воды осуществляется из крана расположенного на передней панели мармита.
Изделие снабжено устройством "газ-контроль".
В комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под "сжиженный" газ. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.

* – Подвод газа



Технические характеристики

п/п	Наименование параметра		Величина параметра
1	Код изделия		802020
2	Полная мощность газового мармита, кВт		Max 3 / min 0,95
3	Количество горелок		1
4	Расход газа	природный, м³/ч	0,317
5		сжиженный, кг/ч	0,237
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Внутренние размеры емкости, мм		310x510x170
9	Рабочая температура воздуха в ванне,°С		85
10	Вместимость воды, дм³, не более		4
11	Количество гастроемкостей GN 1/2x150, шт		2
12	Номинальная вместимость гастроемкостей, дм³		9
12	Время разогрева воды до рабочей температуры, мин		20
13	Масса, кг		30