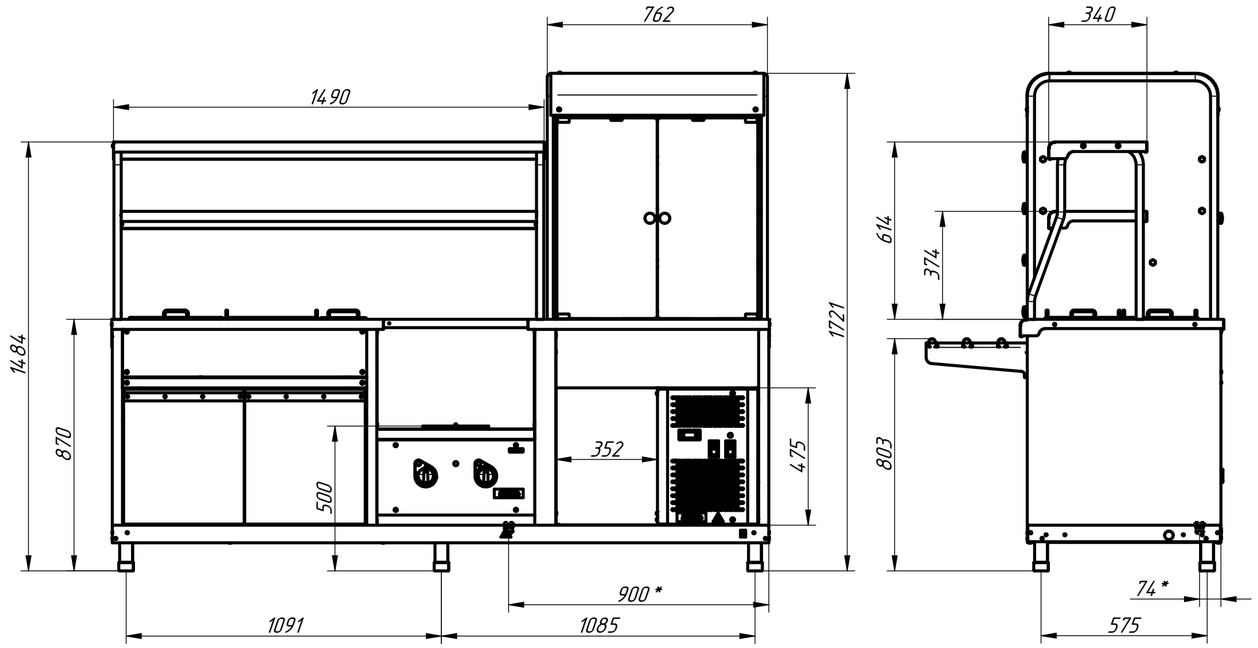
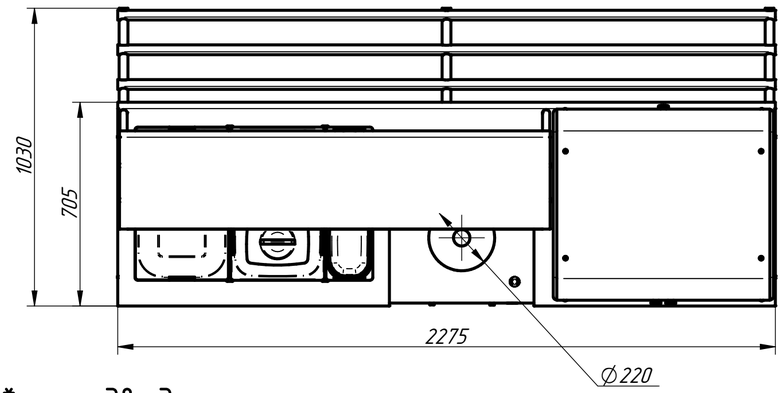




* – подвод электропитания

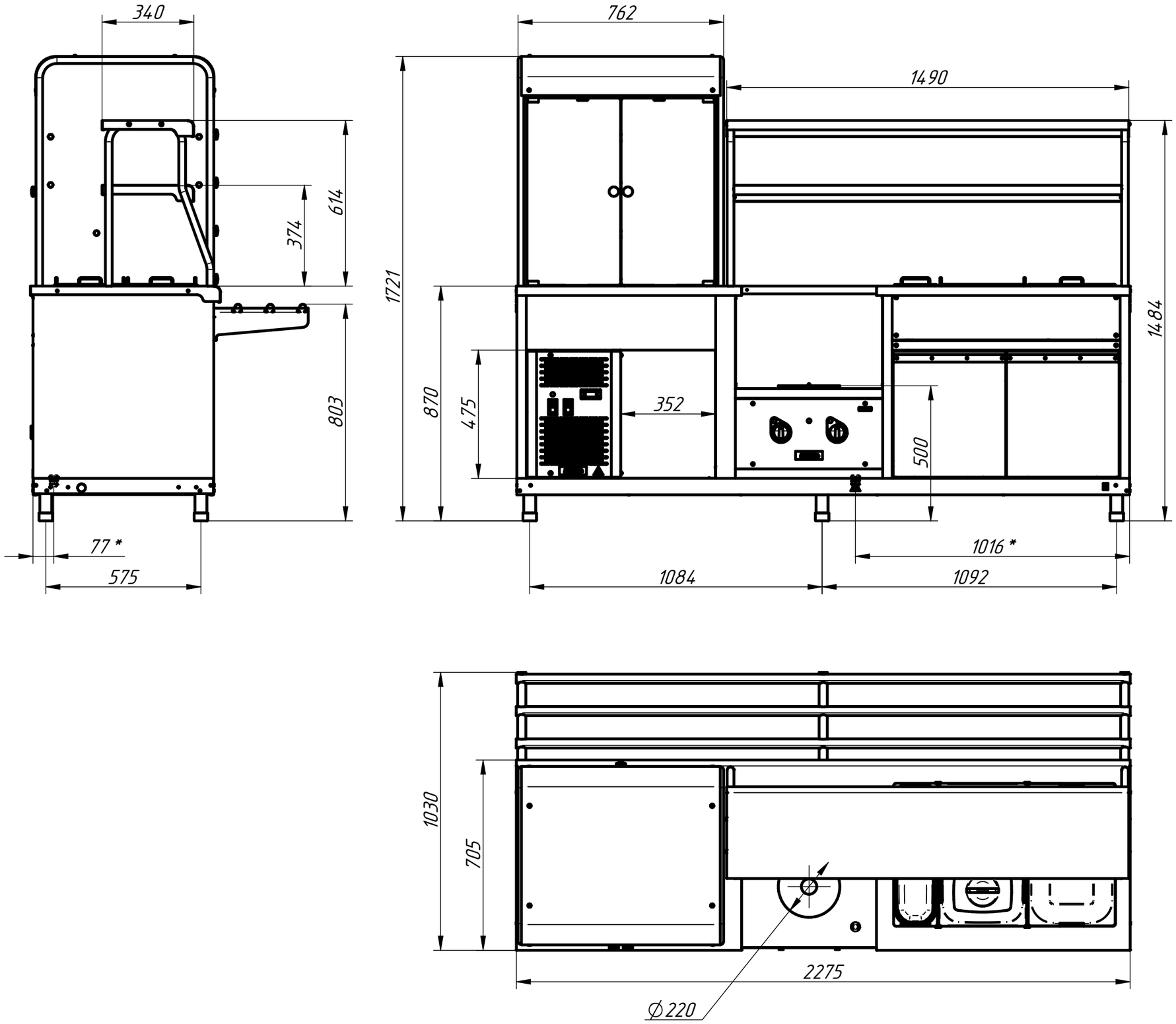
Прилавок-витрина холодильный мармит универсальный ПВХМ-70 КМУ предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитной посуде и гастроемкостях, хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Имеет одну конфорку 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° С. 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° С. 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 параметра	ПВХМ-70КМУ левый	ПВХМ-70КМУ правый
Код изделия	802008	802019
Витрина холодильная:		
Полезный объем, м^3 -витрины; -ванны; -суммарный	0,35 0,06 0,41	
Демонстрационная площадь прилавка, м^2: -полок витрины; -ванны или столешницы; -суммарная	1,04 0,35 1,39	
Температура полезного объема, °С	+5...+15	
Установленный номинальный ток в амперах, (Вт), не более: -холодильного агрегата; -лампы освещения -ТЭН оттайки	2,9 (450) 0,1 (12) 0,7 (160)	
Хладагент	R404A (R125-44%, R134a-4%, R143a-52%)	
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	633x510x174	
Мармит универсальный:		
Номинальная потребляемая мощность: -ПЭН-ов, кВт -конфорки, кВт -лампы освещения, кВт	2,0 1,06 0,02	
Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	8	
Рабочая температура воздуха в ванне, ° С, не более	85	
Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25	
Диаметр конфорки, мм	220±0,5	
Количество емкостей, шт. гастроемкость GN 1/1x150 гастроемкость GN 1/2x150 гастроемкость GN 1/4x150	3 2 2	
Габаритные размеры ванны, ДхШхГ, мм	800x510x180	
Масса, кг, не более	233	237



* – подвод электропитания