



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

Технические характеристики

Вместимость:	3 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner
Диапазон температур:	analogue controller, stepless
Полезная нагрузка:	165 kg
Мощность:	2100 W
Входное напряжение:	AC 220-230 V
Номинальный ток:	9.10 A
Класс защиты:	Klasse 1
Частота:	50-60 Hz
Масса:	45.224 kg
Ширина:	677 мм
Глубина:	1274 мм
Высота:	900 мм

Мармит с пленочным нагревателем, для транспортировки и раздачи готовых блюд в гастроемкостях GN.

Тележка устойчивой самонесущей конструкции в гигиеничном исполнении из нержавеющей стали. Закрытый корпус с приваренными без швов и стыков и полностью изолированными ваннами; влажный подогрев и маркировка наполнения внутри ванн. Все ванны подходят для гастроемкостей GN 1/1-200 или гастроемкостей 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. Подогрев производится энергоэффективным пленочными нагревателем, который обеспечивает оптимальную теплопередачу. Нагрев воды до температуры 90° C занимает не более 30 минут, в то время как внешняя поверхность корпуса нагревается только до 35° C. Система нагрева управляется установленным на торце выключателем со встроенным контрольным индикатором. Нагрев регулируется плавно, посредством независимых термостатных регуляторов, снабженных ручками удобной формы. Положение регуляторов легко распознается на расстоянии. Ограничитель температур 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,

Дата обращения: 03.07.2024,
22:27:16

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

Кухонные мармиты с пленочным нагревом

HUPFER
we make work flow

Технические характеристики изделия 0164207 | SPA 3EB FH

установленные внизу, две бамперные накладки из полимерного 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-3 FH оснащена пленочным нагревателем, который при той же мощности обеспечивает быстрый нагрев; тележка имеет небольшую теплоотдачу через внешнюю обшивку, что при длительной эксплуатации позволяет существенно снизить расходы на энергию. По углам мармита установлены две ручки, которые позволяют с удобством управлять тележкой. Ручка имеет эргономичную форму, которая защищает руки от травм. Тележка имеет стандартную для устройств этого типа рабочую высоту (900 мм).

Дата обращения: 03.07.2024,
22:27:16

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