



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

Технические характеристики

Вместимость:	2 × Behälter GN 1/1-200 oder kleiner
Диапазон температур:	analogue controller, stepless
Полезная нагрузка:	110 kg
Мощность:	1400 W
Входное напряжение:	AC 220-230 V
Номинальный ток:	6.10 A
Класс защиты:	Klasse 1
Частота:	50-60 Hz
Масса:	35.023 kg
Ширина:	886 мм
Глубина:	677 мм
Высота:	900 мм

Мармит с подогревом для транспортировки и раздачи готовых блюд в гостроемкостях GN, специальная конструкция для мобильных раздаточных линий.

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; по длинной стороне 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 кронштейн, который установлен на торце слева. Жестко сваренная рама из профильной трубы квадратного сечения, в нижней части которой установлена полка, со всех сторон имеющая профильный край. На углах тележки установлены полипропиленовые диски, которые выполняют функцию бампера и

Дата обращения: 05.04.2026, 12:38:14

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

Кухонные мармиты для мобильных линий раздачи

HUPFER
we make work flow

защищают тележку и стены помещения от повреждений. Дополнительная амортизирующая накладка с утопленной ручкой установлена над элементами управления. Тележка имеет 4 поворотных колеса \varnothing 125 мм, 2 из которых оснащены тормозом; крепление колес к опоре посредством цапфы.

Мармит Hupfer SPA EB-2 LS предназначен для мобильных линий раздачи. Он имеет утопленную ручку, расположенную на длинной стороне, над элементами управления; источник питания подсоединяется на одной из торцевых сторон. Тележка имеет стандартную для устройств этого типа рабочую высоту (900 мм).

Дата обращения: 05.04.2026,
12:38:14

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