

* - подвод электропитания

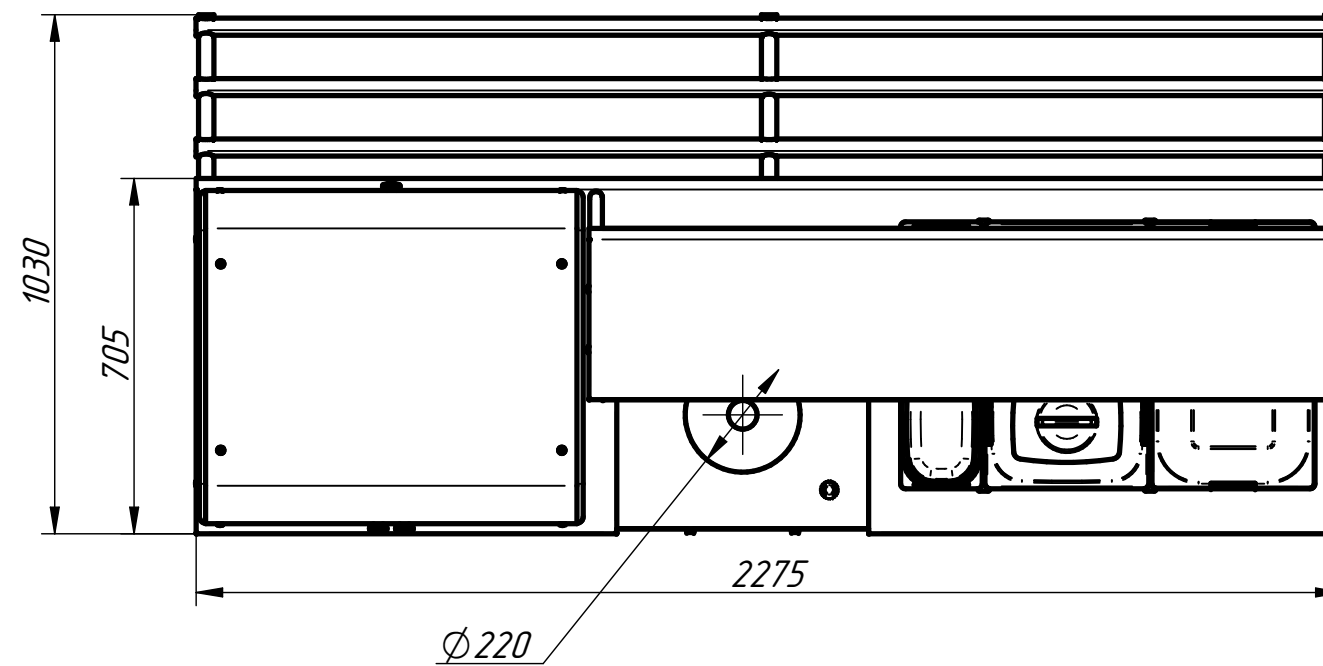
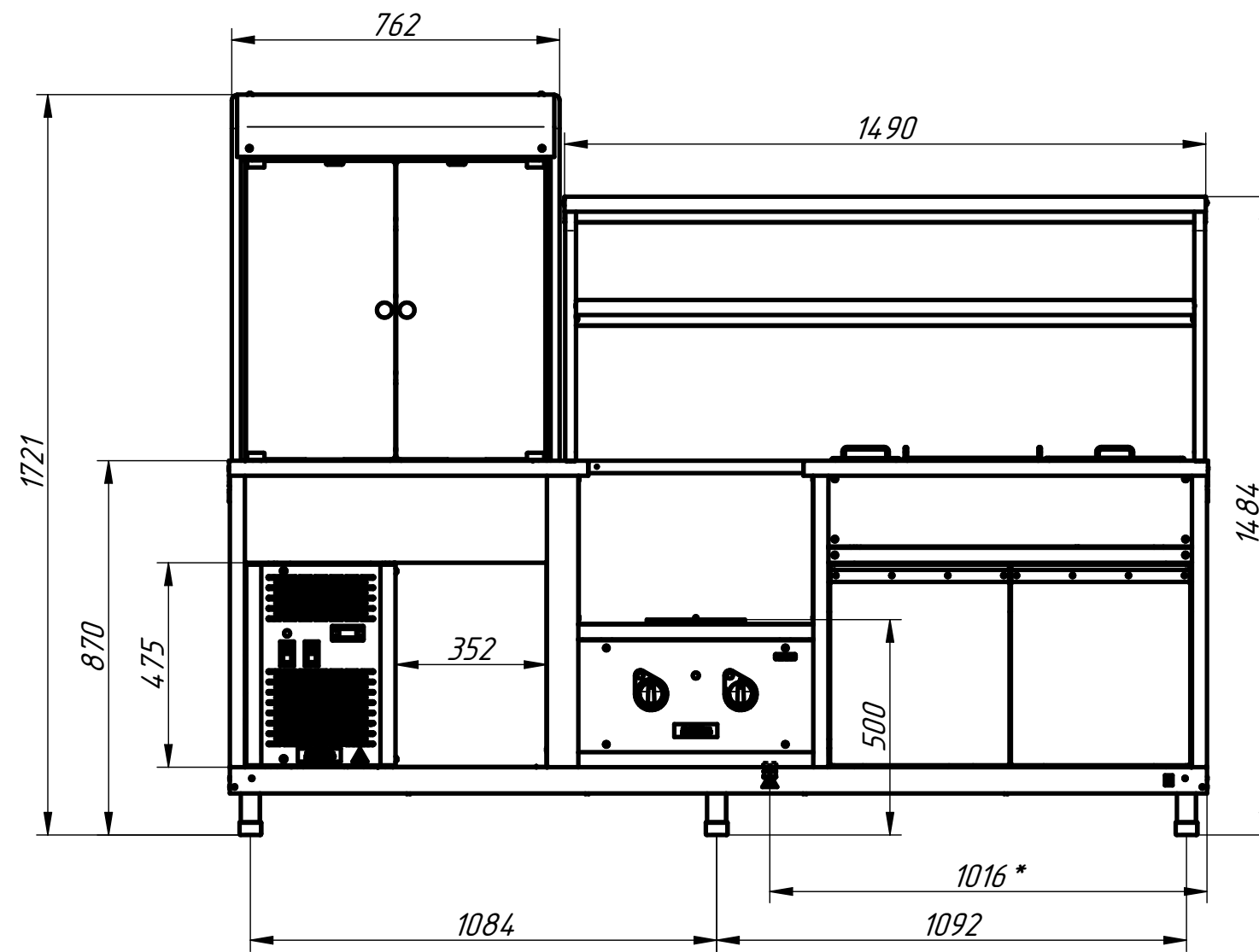
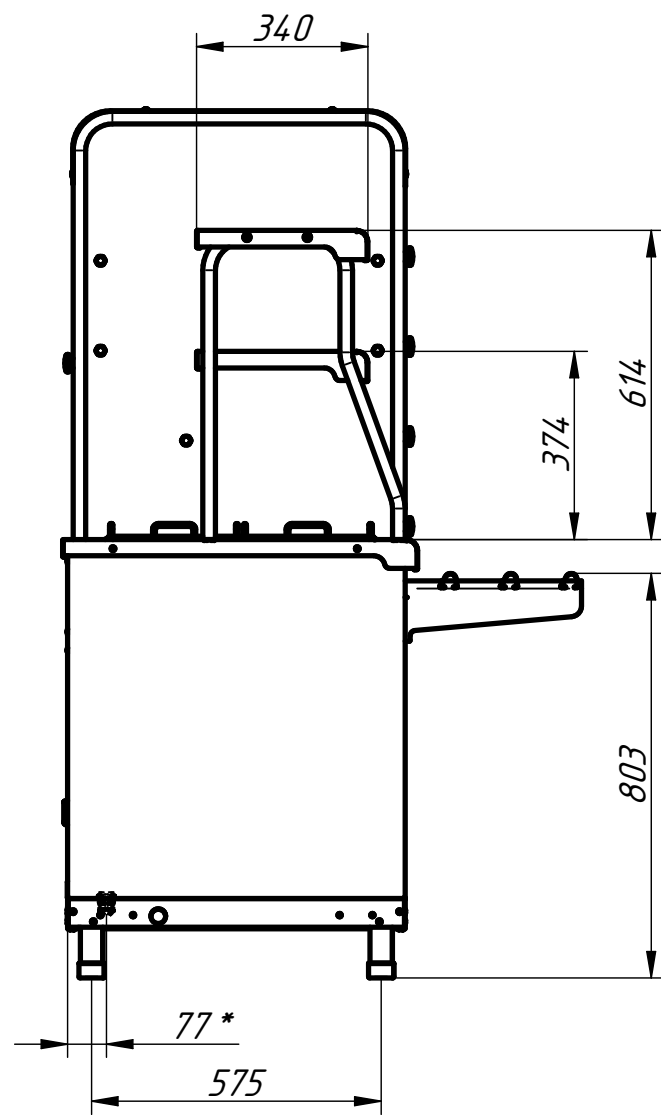
Прилавок-витрина холодильный мармит универсальный PBXM-70 КМУ предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в налитной посуде и гастроемкостях, хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Имеет одну конфорку для налитной 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	PBXM-70КМУ левый 802008	PBXM-70КМУ правый 802019
Витрина холодильная:		
Код изделия	802008	802019
Полезный объем, м ³		
- витрины;		0,35
- ванны;		0,06
- суммарный		0,41
Демонстрационная площадь прилавка, м ² :		
- полок витрины;		1,04
- ванны или столешницы;		0,35
- суммарная		1,39
Температура полезного объема, °С		+5...+15
Установленный номинальный ток в амперах, (Вт), не более:		
- холодильного агрегата;		2,9 (450)
- лампы освещения		0,1 (12)
- ТЭН оттайки		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		2,0
- конфорки, кВт		1,06
- лампы освещения, кВт		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		3
гастроемкость GN 1/2x150		2
гастроемкость GN 1/4x150		2
Габаритные размеры ванны, ДхШхГ, мм	800x510x180	
Масса, кг, не более	233	237



* - подвод электропитания