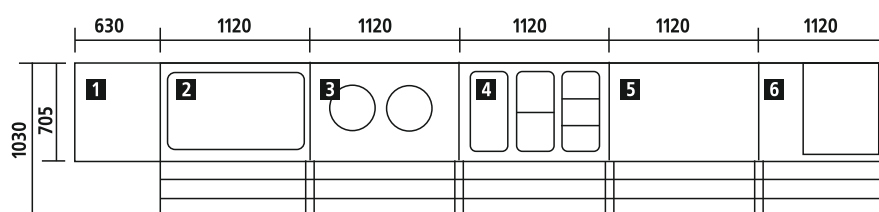




1. Прилавок столовых приборов и подносов ПСП-70КМ
2. Прилавок охлаждаемый ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ
3. Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ
4. Мармит вторых блюд ПМЭС-70КМ-60
5. Прилавок горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70КМ
6. Кассовая кабина универсальная КК-70КМ

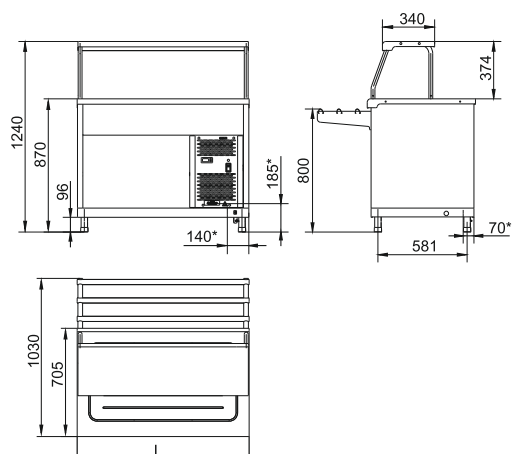


Элементы линий раздачи «Аста» и «Премьер», а также передвижной линии самообслуживания могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.

По умолчанию элементы линий раздачи изготавливаются из нержавеющей стали. Кашированные позиции изготавливаются под заказ.



Прилавки холодильные
ПВВ(Н)-70КМ-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ

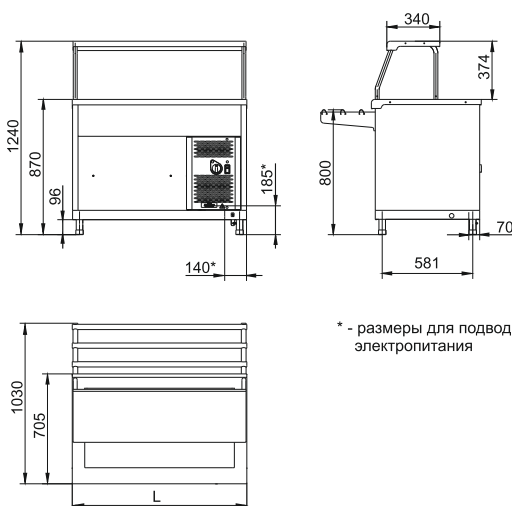


Характеристики	ПВВ(Н)-70КМ-НШ	ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ
Код изделия	2820	802821
Номинальное напряжение, В	230	
Полезная площадь, м ² полки столешницы	0,35 0,7	0,47 0,9
Установленная суммарная мощность всех эл. потребителей, кВт	0,357	0,394
Температура столешницы, °C	от 1 до 10	
L (длина), мм	1120	1500
Используемый охладитель	R404A	
Масса, кг	98	117

Прилавок холодильный высокотемпературный с нейтральным шкафом предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от +1 до +10°C. Ровная охлаждаемая столешница имеет большую полезную площадь и легко подвергается гигиенической обработке. Полка над прилавком служит для выкладки неохлаждаемых порционных блюд или напитков и имеет лампу подсветки. Внизу открытый нейтральный шкаф для кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавки холодильные
ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ



* - размеры для подвода
электропитания

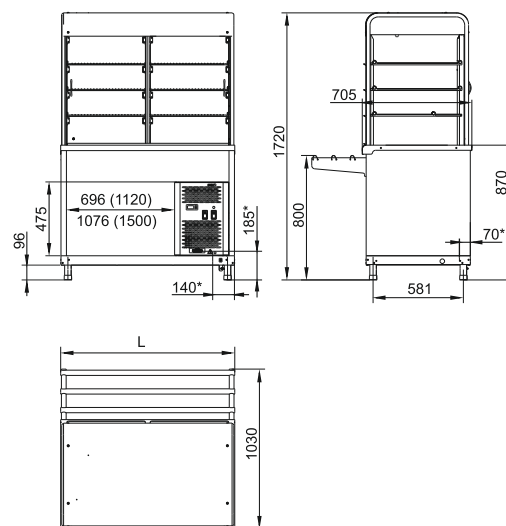
Характеристики	ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ	ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ
Код изделия	802822	802823
Номинальное напряжение, В	230	
Полезная площадь, м ² полки ванны	0,35 0,49	0,47 0,69
Полезный объем ванны, м ³	0,042	0,059
Установленная суммарная мощность всех эл. потребителей, кВт	0,357	1,149
Температура полезного объема ванны, °C	от 1 до 10	
L (длина), мм	1120	1500
Используемый охладитель	R404A	
Масса, кг	101	121

Прилавок холодильный высокотемпературный предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 1 до 10°C. Охлаждаемая ванна имеет большую полезную площадь и особенно удобна для выкладки напитков в бутылках. Полка над прилавком служит для выкладки неохлаждаемых порционных блюд или напитков и имеет лампу подсветки. Внизу открытый нейтральный шкаф для кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавки холодильные
ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ

Характеристики	ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ
Код изделия	802828	802829
Номинальное напряжение, В	230	
Полезная площадь, м ² витрины столешницы	1,55 0,57	2,07 0,78
Полезный объем ванны, м ³	0,50	0,70
Установленная суммарная мощность всех эл. потребителей, кВт	0,671	1,149
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5 до +15	
L (длина), мм	1120	1500
Используемый охладитель	R404A	
Масса, кг	155	180

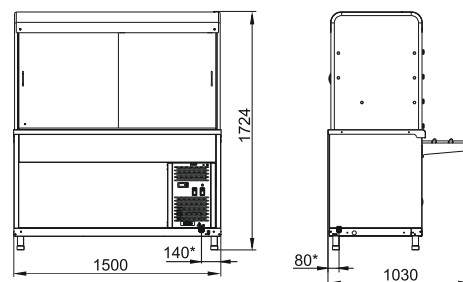


Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначены для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 5 до 15°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой ровную охлаждаемую поверхность. Внизу открытый шкаф для кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавки холодильные
ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ

Характеристики	ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ	ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ
Код изделия	1022	1023
Номинальное напряжение, В	230	
Полезная площадь, м ² витрины столешницы	1,55 0,49	2,07 0,69
Установленная суммарная мощность всех эл. потребителей, кВт	0,671	1,149
Температура воздуха полезного объема витрины, °С	+5 до +15	
L (длина), мм	1120	1500
Используемый охладитель	R404A	
Масса, кг	170	201

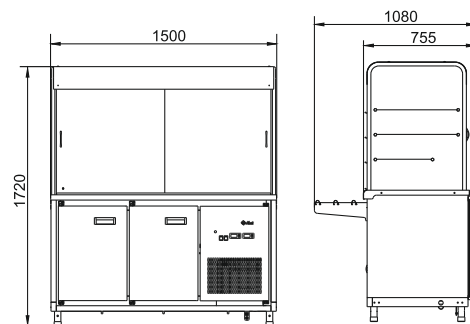


Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный предназначены для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Плавная регулировка температуры от 5 до 15°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Основание витрины представляет собой охлаждаемую ванну с набором гастроремкостей, в которых можно хранить салаты. Внизу открытый шкаф для кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок-витрина холодильный
ПВВ(Н)-70KM-C-01-OK

Характеристики	ПВВ(Н)-70KM-C-01-OK
Код изделия	804962
Суммарная демонстрационная площадь прилавка, м ²	2,76
Полезный объем, м ³	1,08
Установленная суммарная мощность всех электропотребителей, кВт	1,342
Потребление эл. энергии за сутки, кВт/ч, не более	15
Номинальное напряжение, В	230
Полезный объем холодильного бокса, м ³ , не менее	0,3
Температура воздуха полезного объема, °C	от +5 до +15
Номер хладагента	R404A
Общая масса хладагента, кг, не более	0,38
Масса, кг	250

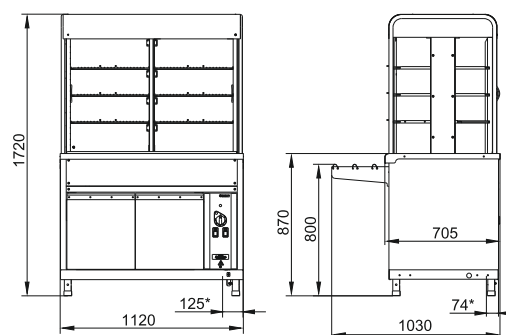


Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный с охлаждаемой камерой предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю. Оснащён двумя электронными блоками регулировки температуры от +5 до +15°C. Закрытая охлаждаемая витрина имеет большую полезную площадь для выкладки блюд и напитков. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампы подсветки. Шесть съемных нержавеющей полок-решеток легко моются и не препятствуют свободному движению охлажденного воздуха внутри витрины. Основание витрины представляет собой ровную охлаждаемую поверхность. Внизу - закрытая двухдверная охлаждаемая камера с двумя полками-решетками. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

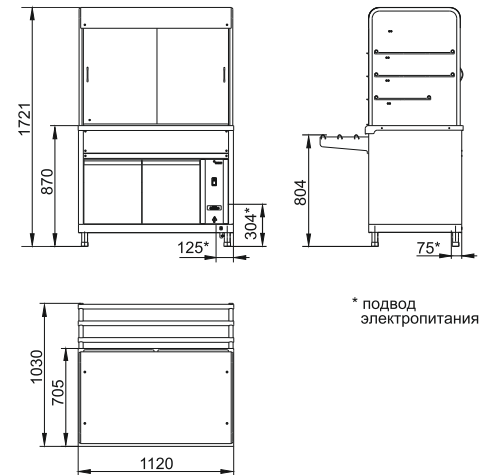


Прилавок-витрина нейтральный
ПВТ-70KM

Характеристики	ПВТ-70KM
Код изделия	802090
Демонстрационная площадь витрины, м ²	2,04
Номинальное напряжение, В	230
Установленная суммарная мощность всех эл. потребителей, кВт	2,169
Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, C°	20...60
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин, не более	40
Масса, кг	142



Прилавок-витрина тепловой электрический кухонный типа ПВТ предназначен для кратковременного хранения, в теплом состоянии мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий и пищевых продуктов на тарелках, функциональных емкостях, подносах и раздачи их потребителю. Внутренний объем витрины обогревается теплым воздушным потоком, поступающим из ванны, воздух в котором нагревается ТЭНами. Для равномерного распределения температуры воздуха в витрине прилавка установлен вентилятор. Внизу закрытый нейтральный шкаф для кухонного инвентаря. Витрина оборудована лампами подсветки, имеет регулируемые по высоте ножки.

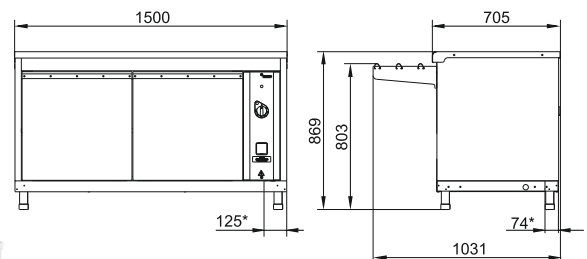


* подвод электропитания

Прилавок-витрина
нейтральный ПВТ-70КМ-В-01

Характеристики	ПВТ-70КМ-В-01
Код изделия	2361
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,03 (0,015+0,015)
Номинальное напряжение, В	230
Полезный объем витрины, м	30,5
Демонстрационная площадь витрины, м	22,12
Габаритные размеры, мм	1120x705(1030)x1720
Масса, кг	125

Прилавок-витрина нейтральный ПВТ-70КМ-В-01 предназначен для кратковременного хранения мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также других пищевых продуктов на тарелках и для раздачи их потребителю. Витрина имеет три ряда полок-решеток. Две лампы подсветки. Внизу нейтральный шкаф с полкой для хранения инвентаря и продуктов. Регулируемые по высоте ножки. Направляющие входят в комплект поставки.



* подвод электропитания

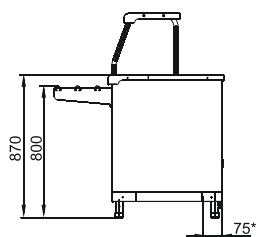
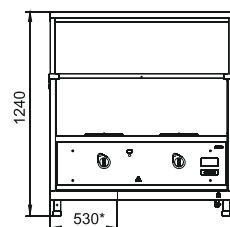
Прилавок тепловой
ПВТ-70КМ-02

Характеристики	ПВТ-70КМ-02
Код изделия	807561
Количество ТЭНов, шт	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,53
Количество терморегуляторов, шт	1
Время разогрева прилавка до рабочей температуры, мин	20
Напряжение, В	230
Диапазон регулировки температуры воздуха в шкафу, °C	от 20 до 80
Рабочая температура на полках, °C, при установке терморегулятора на 60 °C:	60±10
Масса, кг	102

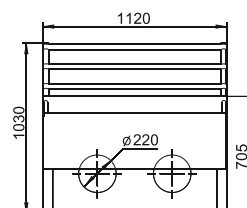
Прилавок тепловой электрический кухонный типа ПВТ предназначен для кратковременного хранения в теплом состоянии мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий и пищевых продуктов на тарелках, функциональных емкостях, подносах, и раздачи их потребителю. Столешница и внутренний объем прилавка обогревается теплым воздушным потоком, создаваемый тепловентилятором. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ



* подвод электропитания

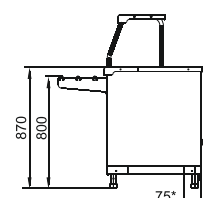
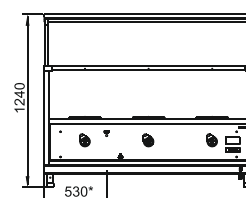


Характеристики	ПМЭС-70КМ
Код изделия	802692
Количество конфорок, шт.	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,141
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин.	20
L (длина), мм	1120
Напряжение, В	400
Масса, кг	77

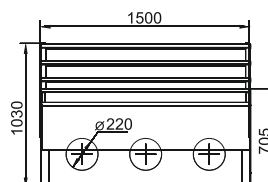
Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Полка над мармитом служит для выкладки порционных блюд и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит первых блюд ПМЭС-70КМ-01

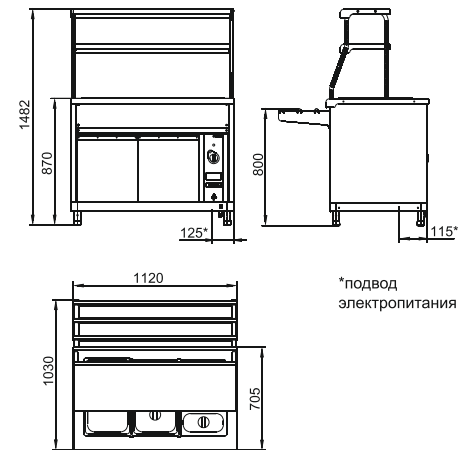


* подвод электропитания



Характеристики	ПМЭС-70КМ-01
Код изделия	802012
Количество конфорок, шт.	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,201
Время разогрева конфорок до рабочей температуры, мин.	20
L (длина), мм	1500
Напряжение, В	400
Масса, кг	95

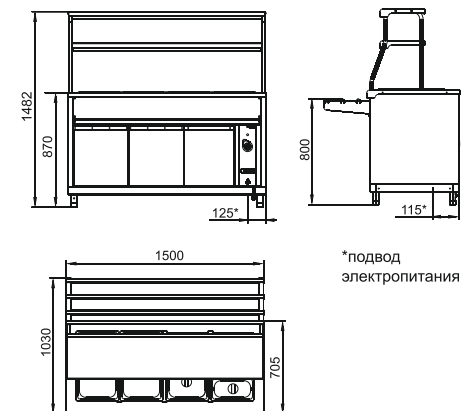
Прилавок-мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям. Регулировка мощности конфорок. Полка над мармитом служит для выкладки порционных блюд и имеет лампу подсветки. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит вторых блюд
ПМЭС-70КМ-60

Характеристики	ПМЭС-70КМ-60
Код изделия	802107
Количество ТЭНов, шт.	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,221
Время разогрева до рабочей температуры, мин.	20
L(длина), мм	1120
Напряжение, В	230
Масса, кг	92

Прилавок - мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроёмкостей – «сухим» горячим воздухом. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



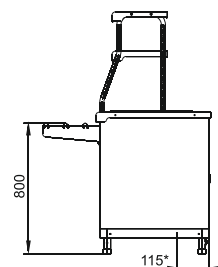
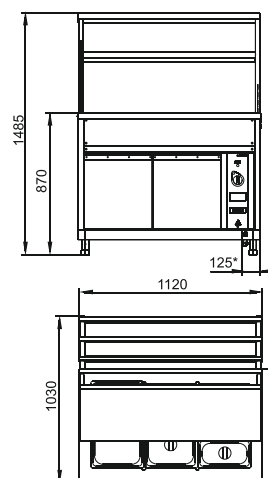
Мармит вторых блюд
ПМЭС-70КМ-80

Характеристики	ПМЭС-70КМ-80
Код изделия	802111
Количество ТЭНов, шт.	4
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,621
Время разогрева до рабочей температуры, мин.	20
L(длина), мм	1500
Напряжение, В	230
Масса, кг	115

Прилавок – мармит электрический стационарный типа ПМЭС предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроёмкостей – «сухим» горячим воздухом. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Мармит вторых блюд
ЭМК-70КМ



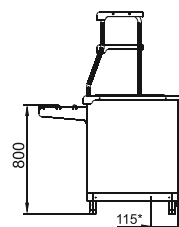
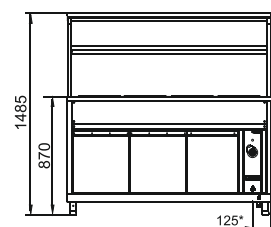
* подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-70КМ
Код изделия	1802693
Количество ПЭНов, шт.	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин.	25
L(длина), мм	1120
Напряжение, В	230
Масса, кг	95

Электромармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителям. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.



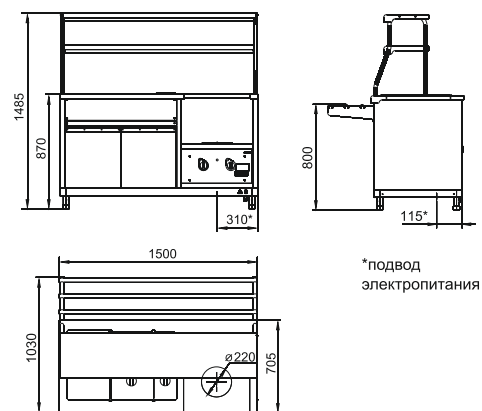
Мармит вторых блюд
ЭМК-70КМ-01



Характеристики	ЭМК-70КМ-01
Код изделия	1802009
Количество ПЭНов, шт.	3
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,021
Время разогрева до рабочей температуры, мин.	30
L(длина), мм	1500
Напряжение, В	230
Масса, кг	115



Мармит первых и вторых
блюд ЭМК-70КМУ

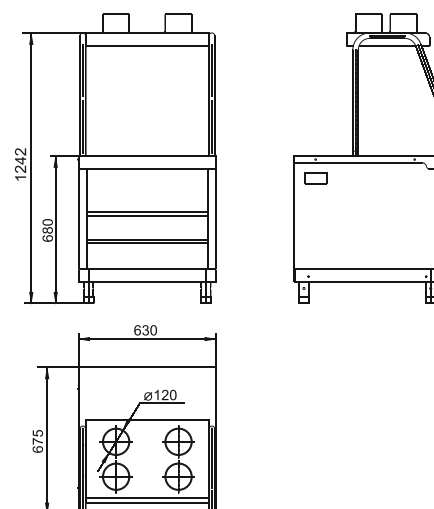


Характеристики	ЭМК-70КМУ
Код изделия	1802093
Номинальная потребляемая мощность, кВт	
- ПЭНов	2,0
- ламп освещения	0,021
- конфорок	1,06
- суммарная	3,081
Напряжение, В	400
Рабочая температура воздуха в ванне °С, не более	85
Объем воды заливаемой в ванну л, не более	8
Время разогрева до рабочей температуры ванны, мин	25
Количество конфорок, шт	1
Количество ПЭНов, шт	2
Количество гастроемкостей, шт	
гастроемкость GN 1/1	1
гастроемкость GN 1/2	2
гастроемкость GN 1/4	2
Масса, кг	120

Электромармит кухонный универсальный предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в налитной посуде и гастроемкостях и раздачи их потребителям. Имеет одну конфорку для налитной посуды и паровую ванну с набором гастроемкостей для вторых блюд. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. За счет совмещения в одном прилавке мармитов для 1 и 2 блюд происходит значительная экономия занимаемой площади и денежных средств на приобретение оборудования.



Прилавок для столовых
приборов ПСП-70КМ

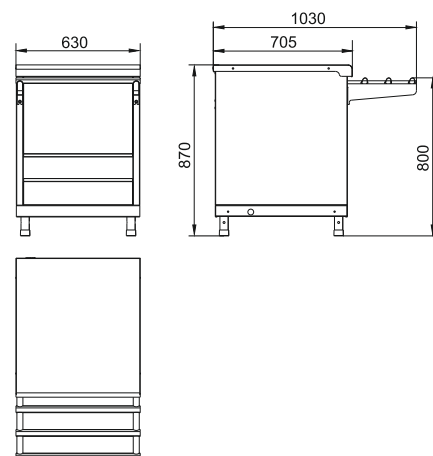


Характеристики	ПСП-70КМ
Код изделия	802690
Масса, кг	40

Прилавок для столовых приборов и подносов типа ПСП предназначен для хранения и раздачи потребителю столовых приборов и подносов. Прилавок имеет четыре нержавеющей перфорированных емкости для ложек, вилок и ножей. Снизу расположен закрытый отсек для дополнительных подносов или инвентаря. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль нейтральный МН-70КМ

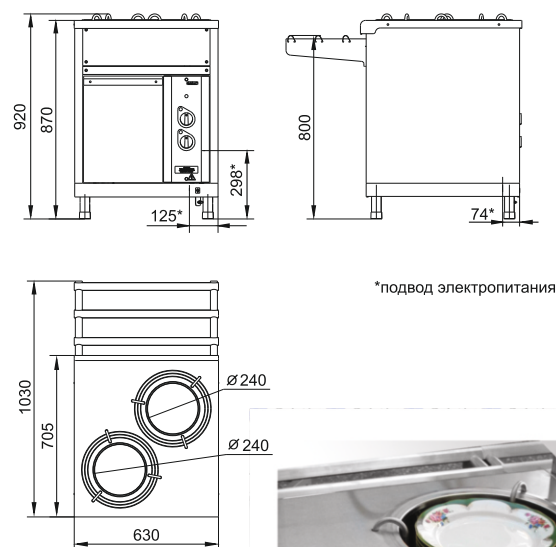


Характеристики	МН-70КМ
Код изделия	802695
Масса, кг	38

Модуль нейтральный используется в качестве нейтрального элемента в линии раздачи и предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Внизу - открытый шкаф для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок для подогрева
тарелок ПТЭ-70КМ-80



*подвод электропитания

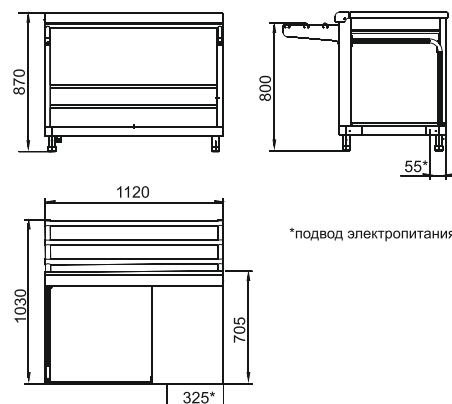
Характеристики	ПТЭ-70КМ-80
Код изделия	807546
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,6
Номинальное напряжение, В	230
Расход эл. энергии для поддержания температуры тарелок 60°C, кВт/ч	0,3
Время разогрева тарелок, мин	50
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт	80
Максимальная загрузка тарелок 240 мм, шт	40
Количество ТЭН-ов, шт	2
Масса, кг	70



Подогреватель тарелок электрический кухонный предназначен для подогрева тарелок для первых и вторых блюд от 30 до 60°C и раздачи их в линиях самообслуживания на предприятиях общественного питания. Единовременная загрузка по 40 тарелок для первых и вторых блюд. Пружинный механизм подъема тарелок, обеспечивающий наличие верхних тарелок на уровне столешницы. Регулируемые по высоте ножки.



Кассовая кабина
универсальная КК-70КМ

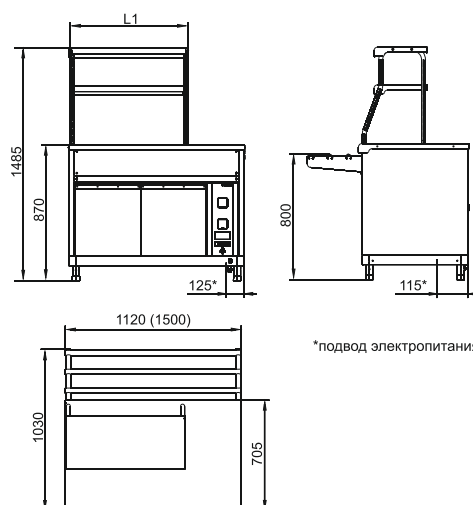


Характеристики	КК-70КМ
Код изделия	802695
Розетка штепсельная, шт.	1
Напряжение, В	230
Масса, кг	55

Кассовая кабина предназначена для установки на нем кассового аппарата и расчета с потребителями. Внизу имеется дополнительная полка и розетка 230В для подключения кассового аппарата. Путем несложного монтажа можно установить кассовую кабину как в левом так и в правом исполнении. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок для горячих
напитков ПГН-70КМ

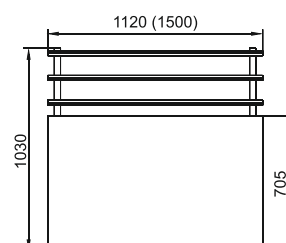
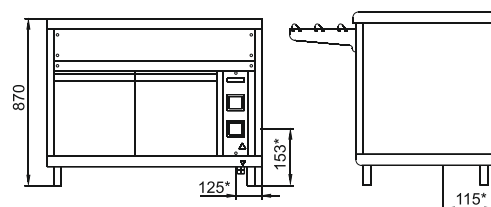


Характеристики	ПГН-70КМ	ПГН-70КМ-01
Код изделия	802694	802015
Розетка штепсельная, шт.	2	
Номинальная мощность лампы освещения, кВт	0,02	0,021
L(длина), мм	1120	1500
L1(длина полок), мм	752	1107
Напряжение, В	230	
Масса, кг	75	90

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. Двухъярусная полка над прилавком, длиной 755 и 1110 мм. (для ПГН-70КМ-01), оборудованная лампой подсветки, служит для выкладки порционных блюд или напитков. На прилавке установлена розетка 230В для подключения термостата или кипятильника. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок для горячих
напитков ПГН-70KM-02



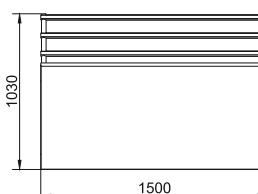
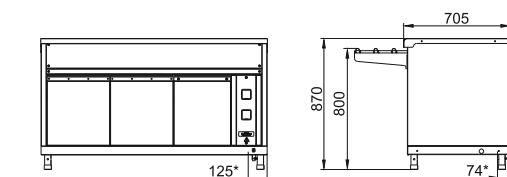
*power supply

Характеристики	ПГН-70KM-02	ПГН-70KM-03
Код изделия	802017	802018
Розетка штепсельная, шт	2	
Напряжение, В	230	
Масса, кг	66	80

Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70KM-02 предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. На прилавке установлена розетка 230В для подключения термостата или кипятильника. Без полок. Внизу нейтральный шкаф с двумя распашными дверками для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



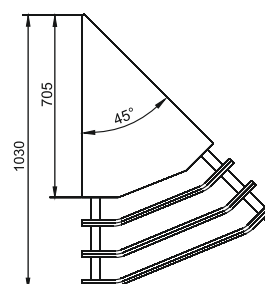
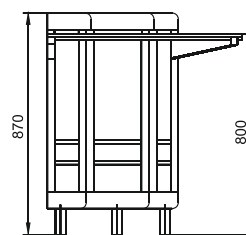
Прилавок для горячих
напитков ПГН-70KM-03



Прилавок для горячих напитков (нейтральный стол) ПГН-70KM-03 предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками. На прилавке установлена розетка 230В для подключения термостата или кипятильника. Без полок. Внизу нейтральный шкаф с тремя распашными дверками для хранения кухонного инвентаря. Направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль поворотный
внешний МП-45КМ

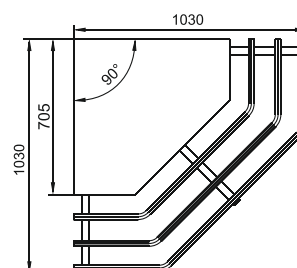
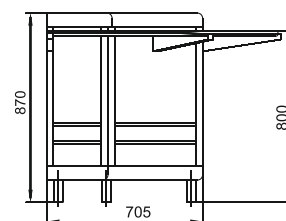


Характеристики	МП-45КМ	МП-90КМ
Код изделия	801867	801864
Масса, кг	30	39

Модуль поворотный внешний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Имеет регулируемые по высоте ножки.



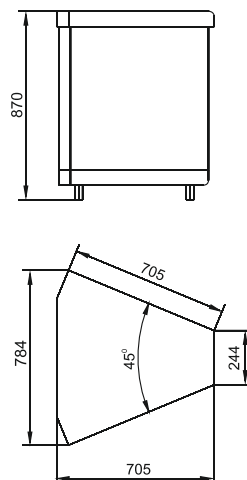
Модуль поворотный
внешний МП-90КМ



Модуль поворотный внешний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Модуль поворотный
внутренний МП-45KM-01



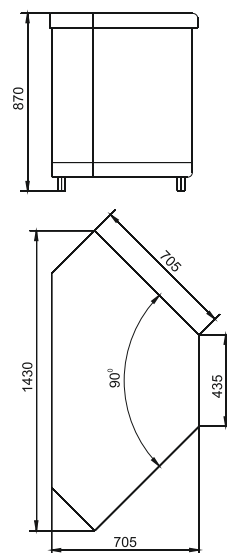
Характеристики	МП-45KM-01	МП-90KM-01
Код изделия	802092	802091
Масса, кг	31	51

МП-45KM-01

Модуль поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 45 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Имеет регулируемые по высоте ножки.

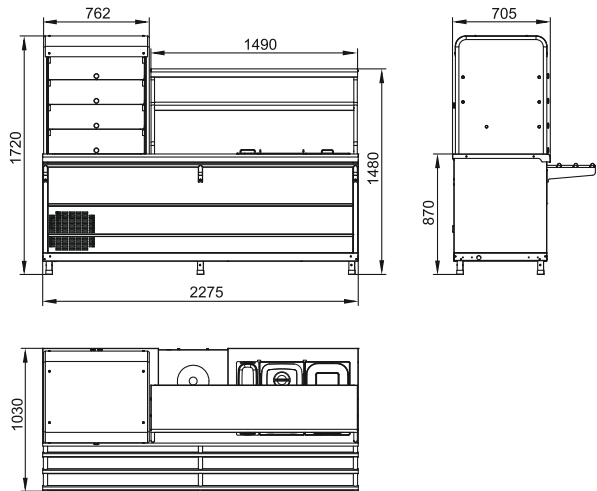


Модуль поворотный
внутренний МП-90KM-01



МП-90KM-01

Модуль поворотный внутренний, служит в качестве нейтрального стола, одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом 90 градусов, не разрывая линию направляющих для подносов. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный ПВХМ-70КМУ нерж.

Выпускается в левом (802008 – витрина слева) и правом (802019 – витрина справа) исполнении (со стороны направляющей).

Характеристики	ПВХМ-70КМУ (нерж)	ПВХМ-70КМУ (цвет красное золото)
Код изделия	802008/80219	802011
Род тока	двухфазный с нейтралью, переменный	
Напряжение, В	400	
Частота тока, Гц	50	
Витрина холодильная:		
Демонстрационная площадь прилавка, м ² :		
- полок витрины;		1,04
- ванны или столешницы;		0,35
- суммарная		1,39
Температура полезного объема, °C	+5 до +15	
Установленный номинальный ток в амперах, (Вт), не более:		
- холодильного агрегата;		2,17 (336)
- лампы освещения		0,1 (21)
Используемый хладагент	R 404 A	
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, °C, не более	85	
Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин	25	
Количество ПЭН-ов, шт.	2	
Количество конфорок, шт.	1	
Установленная суммарная потребляемая мощность изделия, кВт, не более	3,5	
Количество емкостей, шт.		
гастроёмкость GN 1/1x150		3
гастроёмкость GN1/2x150		2
гастроёмкость GN 1/4x150		2
Ном. вместимость емкостей, дм ³	48	
Масса, кг	250	



Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный ПВХМ-70КМУ цвет «красное золото»

Выпускается в левом (802011 – витрина слева) исполнении (со стороны направляющей).

Прилавок-витрина холодильный мармитный универсальный предназначен для кратковременного сохранения: холодных закусок в витрине, а также первых и вторых блюд в гастроёмкостях в горячем состоянии и раздачи их потребителям. Сочетает в себе сразу 3 прилавка – холодильная витрина, мармит первых блюд и мармит вторых блюд. Регулировка холодильной витрины от +5 до +15°С. Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки. Три полки-решетки. Охлаждаемая ванна с 2 гастроёмкостями GN 1/1; мармит первых блюд – одна конфорка. Регулировка мощности конфорок 3-х позиционным пакетным переключателем; мармит вторых блюд имеет плавную регулировку температуры от +30 до +85°С. Способ обогрева гастроёмкостей – горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются 2 ПЭНа, расположенных под ванной. Внизу – нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гастроёмкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.