



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Мини-линии раздачи ПВХМ-70КМУ

Технические характеристики

- | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астана (7172)727-132 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31 | Таджикистан (992)427-82-92-69 | |

Единый адрес для всех регионов: atz@nt-rt.ru | www.abat.nt-rt.ru

МИНИ-ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

ПВХМ-70КМУ

- 3 модуля в одном — холодильная витрина, мармит первых блюд и мармит вторых блюд
- 3 полки-решетки
- охлаждаемая ванна с 2-мя гастроемкостями GN 1/1
- нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря
- двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь и имеет лампу подсветки

ОСОБЕННОСТИ

- Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки
- Мармит вторых блюд имеет плавную регулировку температуры от +30 до +85°C.
- Способ обогрева гастроемкостей — горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются 2-а ПЭНа, расположенных под ванной.
- Мощность конфорки регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем.
- Гастроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки.
- Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



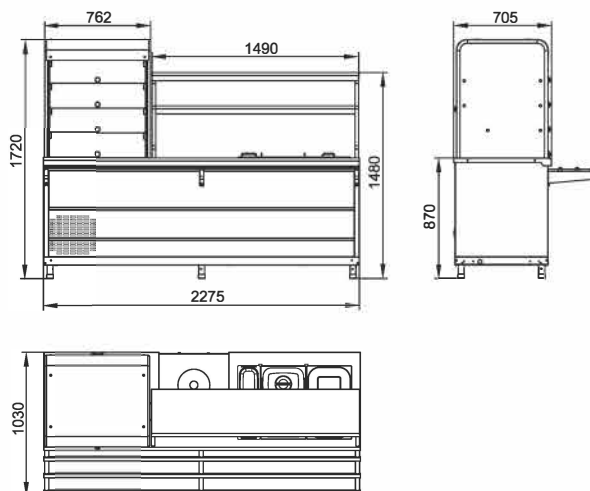
ПВХМ-70КМУ нерж.

Выпускается в левом и правом исполнении
(со стороны направляющей)



МИНИ-ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

ПВХМ-70КМУ



ПВХМ-70КМУ «цвет красное золото»

| Параметры | ПВХМ-70КМУ нерж. | ПВХМ-70КМУ цвет «красное золото» |
|--|---|-------------------------------------|
| Код изделия | 802008/802019 | 802011 |
| Витрина холодильная: | | |
| Полезный объем, м ³ : | 0,41 | |
| ванны, м ² | 0,06 | |
| витрины, м ² | 0,35 | |
| Демонстрационная площадь холодильной витрины, м ² : | 1,39 | |
| полок, м ² | 1,04 | |
| ванны, м ² | 0,35 | |
| Температура воздуха полезного объема холодильной витрины, °С | +5...+15 | |
| Номер хладагента | R404A | |
| Габаритные размеры ванн, мм | 633x510x174 | |
| Мармит универсальный: | | |
| Объем воды, заливаемой в ванну мармита, л | 8 | |
| Температура воздуха в ванне мармита, °С, не более | 85 | |
| Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры, мин | 25 | |
| Количество конфорок, шт. | 1 | |
| Количество ПЭН-ов, шт. | 2 | |
| Гастроемкость GN 1/1x150 | 3 | |
| Гастроемкость GN 1/2x150 | 2 | |
| Гастроемкость GN 1/4x150 | 2 | |
| Номинальная вместимость гастроемкостей, дм ³ | 48 | |
| Габаритные размеры ванн, мм | 800x510x180 | |
| Изделие: | | |
| ГУстановленная суммарная потребляемая мощность, кВт | 3,5 | |
| Номинальное напряжение, В | 400/230 | |
| Габаритные размеры изделия, мм | 2275x1030x1721 | |
| Масса, кг | 237-в правом исполнении 233-в левом исполнении | 233-для ПВХМ красное золото |



| | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астана (7172)727-132 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31 | Таджикистан (992)427-82-92-69 | |