

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kogast.nt-rt.ru> || kgo@nt-rt.ru

Мармит водяной 900 серии EVK-T89/P 55923

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x900x900, 220В, 2кВт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1300x1000x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

230 Вольт

МОЩНОСТЬ:

2.0 кВт

ВЕС (НЕТТО):

55кг

ВЕС (БРУТТО):

80кг



Описание

Электрический мармит EVK-T89/P производства **KOGAST** (Словения) предназначен для временного хранения готовых блюд в горячем или подогретом состоянии. Данная модель позволяет сохранять готовые порционные блюда в свежем и горячем виде на протяжении долгого времени до момента их реализации. Мармит будет отличным дополнением к линии раздачи на предприятиях общественного питания. **Модель EVK-T89/P** можно использовать как отдельно, так и в комплекте с другим оборудованием.

Мармит выполнен в виде секционно-модулированного блока, монтирующегося в раздаточную линию в зависимости от нужд и потребностей. Модель рассчитана на подогрев **двух** **гастроёмкостей формата GN 1/1 с максимальной высотой 200 мм**. Ванна имеет высокую прочность и долговечность, легко поддается чистке. Вода в ванну заливается как вручную, так и через специальный вход для водоснабжения. Для слива воды предназначен специальный кран, расположенный в нижней части рабочей ёмкости. Непосредственно под самой ванной находится открытый шкаф.

- Корпус мармита изготовлен из пищевой нержавеющей стали соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального оборудования.
- Исходя из габаритов (мм): **800** (ширина), **900** (глубина), **900** (высота) и веса **55 кг**, можно констатировать, что аппарат имеет хорошую производительность работы.
- Мощность мармита составляет **2 кВт**.
- Управление температурой воды - в диапазоне **от 70 до 85 °C** производится с помощью термостата.
- Нагрев ванны осуществляется с помощью электрической однофазной сети с напряжением **220 В** и частотой **50 Гц**.
- Во избежание перегрева в панель управления вмонтирован автоматический ограничитель температуры.
- Мармит имеет **напольное исполнение** и монтируется на рабочей поверхности на **4-х ножках из нержавеющей стали**. Ножки могут **регулироваться по высоте**.
- Следует отметить, что в комплект к оборудованию не входят гастроёмкости.