

Мармиты вторых блюд серии МПИ

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-51-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

Мармит первых блюд Luxstahl МПИ (С)-1200



Описание

Паровой мармит Luxstahl МПИ (С)-1200 используется в составе линии раздачи Luxstahl на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами. Модель оснащена 2 индукционными конфорками.

Основные характеристики

Тип	мармит для 1-х блюд
Направляющие	
Напряжение	380 В
Мощность	от 3.5 до 7 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	1110 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	123 кг

Стандартные варианты цвета фасада:

- 3354PR Венге Цаво
- F274 Бетон светлый
- F433 Лён антрацит
- Н1277 Акация Лэйкленд светлая
- U116 Жасмин розовый
- U323 Ярко-красный
- U500 Аква голубой

Мармит первых блюд Luxstahl МПИ (С)-1200 Premium Domino



Описание

Мармит Luxstahl МПИ (С)-1200 Premium Domino используется в составе линии раздачи Domino на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами. Модель оснащена 2 индукционными конфорками. Каркас выполнен из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, навесной элемент - из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 3 мм, верхняя полка и санитарная защита - из закаленного стекла толщиной 6 мм, фасад - из ЛДСП, направляющая для подносов - из профильной трубы 25x25 мм.

Особенности:

- Независимая регулировка мощности нагрева конфорок (9 режимов)
- Органы управления с обратной стороны фасада с целью обеспечения удобного доступа для обслуживающего персонала и соответствия требованиям техники безопасности
- Углы столешницы тщательно заварены и отшлифованы
- Крепление фасадов без видимых крепежных элементов за счет направляющих для подносов
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium River (Река)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.
! На изображении аналогичная модель с направляющей из искусственного камня.

Особенности:

- Углы столешницы тщательно заварены и отшлифованы
- Крепление фасадов без видимых крепежных элементов за счет направляющих для подносов
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Vector (Вектор)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. ! На изображении аналогичная модель с направляющей из искусственного камня.

Особенности:

- 3 индукционных блока по 3,5 кВт каждый.
- Размер стекла на индукции - 340x340 мм.
- Диаметр конфорки - 270 мм.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня.
- Подсветка под столешницей.
- Боковой фасад.
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL.

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium (нерж.)

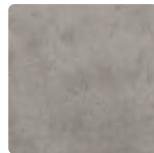


Описание

3 индукционных блока по 3,5кВт каждый: общее максимальное потребление 10,5кВт.
Размер стекла на индукции - 340x340 мм, диаметр конфорки - 270 мм.
Верхняя полка из стекла 6 мм.



3354PR Венге
Цаво



F186 Бетон
Чикаго
светлый



F433 Лён
антрацит



H1277 Акация
Лэйкленд
светлая



U222 Крем
бежевый



U323 Ярко-
красный



U500 Аква
голубой

Технические характеристики Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium (нерж.)

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Температурный режим, °С: до 85°С

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Особенности: 3 индукционных блока по 3,5 кВт

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Arch (Арка)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Arch (Арка) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Arch на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю. Модель оснащена 3 индукционными блоками по 3,5 кВт каждый и верхней полкой из стекла 6 мм. Каркас выполнен из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, фасад - из окрашенного МДФ, направляющая для подносов - из профильной трубы 25x25 мм.

Особенности:

- Индукционные блоки
- Углы столешницы тщательно заварены и отшлифованы
- Крепление фасадов без видимых крепежных элементов за счет направляющих для подносов
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня.
- Столешница из камня.
- Подсветка под столешницей из камня.
- Боковой фасад.
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL.

Основные характеристики

Тип	мармит для 1-х блюд
Серия	Arch
Направляющие	✓
Полка	✓
Напряжение	380 В
Мощность	10.5 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Elegia (Элегия)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Elegia (Элегия) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Elegia на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю. Модель оснащена 3 индукционными блоками по 3,5 кВт каждый и верхней полкой из стекла 6 мм. Каркас выполнен из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, фасад - из окрашенного МДФ, направляющая для подносов - из профильной трубы 25x25 мм.

Особенности:

- Индукционные блоки
- Углы столешницы тщательно заварены и отшлифованы
- Крепление фасадов без видимых крепежных элементов за счет направляющих для подносов
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Тип	мармит для 1-х блюд
Серия	Elegia
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	10.5 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Gold River (Золотая Река)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. ! На изображении аналогичная модель с направляющей из искусственного камня.

Особенности:

- 3 индукционных блока по 3,5 кВт каждый.
- Размер стекла на индукции - 340x340 мм.
- Диаметр конфорки - 270 мм.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Mirror (Зеркало)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий..

Особенности:

- 3 индукционных блока по 3,5 кВт каждый.
- Размер стекла на индукции - 340x340 мм.
- Диаметр конфорки - 270 мм.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Мармит первых блюд Luxstahl МПИ (C)-1500 Premium Rain



Описание

Мармит Luxstahl МПИ (C)-1500 Premium Rain используется в составе линии раздачи Rain на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами. Модель оснащена 3 индукционными конфорками. Каркас выполнен из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, навесной элемент - из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 3 мм, верхняя полка и санитарная защита - из закаленного стекла толщиной 6 мм, фасад - из ЛДСП, стойки фасада - из ДСП и HPL-пластика Abet Laminati, направляющая для подносов - из профильной трубы 25x25 мм.

Особенности:

- Независимая регулировка мощности нагрева конфорок (9 режимов)
- Органы управления с обратной стороны фасада с целью обеспечения удобного доступа для обслуживающего персонала и соответствия требованиям техники безопасности
- Углы столешницы тщательно заварены и отшлифованы
- Крепление фасадов без видимых крепежных элементов за счет направляющих для подносов
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика
- Декоративная подсветка

Опции (заказываются отдельно):

- Гранитная столешница
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окраска фасада в любой цвет RAL
- Направляющие без стыков длиной до 6 метров
- Направляющая из искусственного камня

Основные характеристики

Тип	мармит для 1-х блюд
Серия	Rain
Направляющие	✓
Температурный режим теплового отсека	от 60 до 240 °C
Напряжение	380 В
Мощность	10.5 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	1090 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	96 кг

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium River (Река)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

! На изображении аналогичная модель с направляющей из искусственного камня.

Особенности:

- 3 индукционных блока по 3,5 кВт каждый.
- Размер стекла на индукции - 340x340 мм.
- Диаметр конфорки - 270 мм.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium Vector (Вектор)



Описание

Мармит первых блюд 3-конфорочный индукционный Luxstahl МПИ (С)-1500 Premium с направляющей для подносов из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Особенности:

- 3 индукционных блока по 3,5 кВт каждый.
- Размер стекла на индукции - 340x340 мм.
- Диаметр конфорки - 270 мм.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.

Опции (заказываются отдельно):

- Направляющая из искусственного камня
- Столешница из камня
- Подсветка под столешницей из камня
- Боковой фасад
- Окрашивание отдельных элементов модуля в любой цвет RAL

Основные характеристики

Питание: 380

Мощность, кВт: 10,5

Тип: тепловой

Габаритные размеры, мм: 1500x720(1090)x1410

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красногорск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: uha@nt-rt.ru || сайт: <https://luxstahl.nt-rt.ru>