

Мармиты вторых блюд серии МВП

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)46-61-64
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

Мармит вторых блюд Luxstahl МВП (С)-1200 Premium



Описание

Паровой мармит Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Monolith используется в составе линии раздачи Monolith на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами. Модель оснащена 2 ПЭНами, осуществляющими нагрев воды. 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 ДСП и HPL-пластика Abet Laminati, направляющая для подносов - из профильной трубы 25x25 мм.

В комплект поставки входят 1 гастроемкость GN 1/1 глубиной 150 мм, 2 гастроемкости GN 1/2 глубиной 150 мм и 3 гастроемкости GN 1/3 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Органы управления с обратной стороны фасада с целью обеспечения удобного доступа для обслуживающего персонала и соответствия требованиям техники безопасности
- Комплект дверей в нише
- 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):

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

Основные характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд
Серия	Monolith
Полка	
Температурный режим теплового отсека	85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2 кВт
Ширина	1220 мм
Глубина	1090 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	80 кг

Мармит вторых блюд Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Arch (Арка)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1200 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 вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (два ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Arch
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит под электросупницы Luxstahl МПН (С)-1200 Premium Domino



Описание

Мармит Luxstahl МПН (С)-1200 Premium Domino используется в составе линии раздачи Domino на предприятиях общественного питания и торговли для размещения и подключения к электросети электросупниц с первыми блюдами. Модель оснащена 3 розетками для подключения электрических мармитов. 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:

- 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

Опции (заказываются отдельно):

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

Основные характеристики

Тип	модуль нейтральный
Серия	Domino
Направляющие	✓
Полка	✓
Напряжение	220 В
Ширина	1200 мм
Глубина	1090 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	86 кг

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Elegia (Элегия)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1200 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 вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (два ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Elegia
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Gold River (Золотая Река)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП-1200 Premium с направляющей из нержавеющей стали. Предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Мармит устанавливается на предприятиях общественного питания отдельно или в составе линии раздачи в столовых самообслуживания.

Особенности:

- Вместимость 3 GN1/1: в комплекте 1 шт. GN1/1x150, 2 шт. GN1/2x150, 3 шт. GN1/3x150,
- Объем заливаемой воды 10 литров.
- Рабочая температура воздуха в ванне не более 85° С.
- Время разогрева до рабочей температуры не более 30 минут.
- Терморегулятор, два ПЭН-а.
- Каркас из нержавеющей стали AISI 430.
- Направляющая для подносов из профильной трубы 25x25 мм.
- Регулируемые опоры из ударопрочного ABS-пластика.
- Верхняя полка из стекла 6 мм.

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: 220

Мощность, кВт: 2

Тип: тепловой

Температурный режим, °С: до 85°C

Габаритные размеры, мм: 1215x720(1090)x1410

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Iceberg (Айсберг)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium VIceberg (Айсберг) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Iceberg на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (два ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Iceberg
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Junior (Джуниор)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Junior (Джуниор) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Junior на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (два ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Iceberg
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит первых блюд под электрические супницы Luxstahl МПН (С)-1200 Premium Mirror (Зеркало)



Описание

Мармит первых блюд под электрические супницы Luxstahl МПН (С)-1200 Premium Mirror (Зеркало) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Mirror на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в электрический супницах и раздачи их потребителю. Модель оснащена 3 розетками под электрические мармиты 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:

- 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, модуль нейтральный
Серия	Mirror
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Rain



Описание

Паровой мармит Luxstahl МВП (С)-1200 Premium Rain используется в составе линии раздачи Rain на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами. Модель оснащена 2 ПЭНами, осуществляющими нагрев воды. 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:

- Органы управления с обратной стороны фасада с целью обеспечения удобного доступа для обслуживающего персонала и соответствия требованиям техники безопасности
- Комплект дверей в нише
- 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 2-х блюд
Серия	Rain
Направляющие	✓
Температурный режим теплового отсека	85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2 кВт
Ширина	1215 мм
Глубина	1090 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	80 кг

Мармит первых блюд 2-конфорочный Luxstahl МПЧ (C)-1200 Premium River (Река)



Описание

Мармит первых блюд 2-конфорочный Luxstahl МПЧ (C)-1200 Premium River (Река) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи River на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю. Модель оснащена 2 чугунными конфорками 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:

- Чугунные конфорки КЭ-0,09
- 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	River
Направляющие	✓
Полка	✓
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1215 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд Luxstahl МВП (С)-1500



Описание

Паровой мармит Luxstahl МВП (С)-1500 используется в составе линии раздачи Luxstahl на предприятиях общественного питания и торговли для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами. Модель оснащена терморегулятором и 3 ПЭНами, осуществляющими нагрев воды.

В комплект поставки входят 1 гастроемкость GN 1/1 глубиной 150 мм, 2 гастроемкости GN 1/2 глубиной 150 мм и 3 гастроемкости GN 1/3 глубиной 150 мм.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 4xGN 1/1 глубиной 150 мм
- Время разогрева до рабочей температуры: не более 30 мин.
- Объем заливаемой воды: 15 л
- Цвет: 3354PR Венге Цаво / F274 Бетон светлый / F433 Лён антрацит / Н1277 Акация Лэйкленд светлая / U116 Жасмин розовый / U323 Ярко-красный / U500 Аква голубой

Основные характеристики

Тип	мармит для 2-х блюд
Направляющие	✓
Температурный режим теплового отсека	85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	1090 мм
Высота	1410 мм
Вес (без упаковки)	150 кг

Мармит вторых блюд Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Arch (Арка)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (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 вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Arch
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Elegia (Элегия)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (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 вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Elegia
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Iceberg (Айсберг)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Iceberg (Айсберг) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Iceberg на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Iceberg
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Mirror (Зеркало)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Mirror (Зеркало) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Mirror на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Mirror
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium River (Река)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium River (Река) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи River на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	River
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

Мармит вторых блюд паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Vector (Вектор)



Описание

Электрический мармит паровой Luxstahl МВП (С)-1500 Premium Vector (Вектор) с направляющей из нержавеющей стали используется в составе линии раздачи Vector на предприятиях общественного питания и торговли для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителям. Модель оснащена терморегулятором (три ПЭН-а) 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:

- 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 2-х блюд
Серия	Vector
Направляющие	✓
Полка	✓
Температурный режим теплового отсека	+85 °C
Напряжение	220 В
Мощность	3.0 кВт
Страна-производитель	Россия
Ширина	1500 мм
Глубина	720 мм
Высота	1410 мм

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)46-61-64
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>