

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владимир</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93
	<b>Россия</b> +7(495)268-04-70	<b>Казахстан</b> +7(7172)727-132	<b>Киргизия</b> +996(312)96-26-47	

[www.gastrolux.nt-rt.ru](http://www.gastrolux.nt-rt.ru) | | [gxu@nt-rt.ru](mailto:gxu@nt-rt.ru)

**Технические характеристики на  
мармиты тепловые, мармиты для  
картофеля-фри, мармиты настольные,  
мармиты передвижные, принадлежности  
компании **GastroLux****

## МАРМИТЫ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ-ФРИ



Настольные и напольные мармиты для картофеля-фри GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и поддержания в горячем состоянии готового картофеля-фри и его последующей раздачи в необходимых объемах.

- температурный режим +30... +60°C
- мощность 3 кВт
- напряжение 220 В
- выдвижной поддон для стока отработанного масла
- открытый шкаф со средней полкой
- материал – нержавеющая сталь AISI 430
- возможна дополнительная комплектация колесами d = 100 мм

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Р (кВт)
МФ-10В	1000 860 1600	3,0

Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Комплектация	Марка стали	Р (кВт)
НМФ-1GN/E	400 730 550	1 GN 1/1-150+ перфор. вставка	AISI 430	0,8
НМФ-1GN/S	400 730 550	1 GN 1/1-150+ перфор. вставка	AISI 304	0,8
НМФ-2GN/E	725 730 550	2 GN 1/1-150+ перфор. вставка	AISI 430	1,6
НМФ-2GN/S	725 730 550	2 GN 1/1-150+ перфор. вставка	AISI 304	1,6



## МАРМИТЫ ТЕПЛОВЫЕ



Мармиты тепловые GastroLux® предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи горячих блюд, таких как супы, горячие закуски, гарниры и основные блюда. Мармиты представлены в настольной и передвижной конфигурациях.

### Мармиты настольные

- температурный режим +30... +80°C
- мощность 1,2-2,4 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость: 2 GN 1/2 или 3 GN 1/2 (в комплект не входят)
- максимальная глубина гастроёмкости: 150 мм
- тип нагрева – водяная баня
- исполнение - ванна нерж.сталь AISI 304, корпус нерж.сталь AISI 430
- механический терморегулятор
- сливной кран
- вырез под розетку на задней стенке для удобства подключения и установки
- возможно изготовление нестандартных размеров



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Вместимость GN	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
НТМ-065/GN	640 500 270	2 GN 1/2	210	1,2
НТМ-095/GN	910 500 270	3 GN 1/2	210	2,4

### Мармиты передвижные

- температурный режим +30... +80°C
- мощность 1,2-2,4 кВт
- напряжение 220 В
- вместимость: 2 GN1/1, 3 GN1/1 (гастроёмкости в комплект не входят)
- каркас сварной – нерж. профиль 40x40, с обвязкой с 4-х сторон
- колеса d = 100 мм, аппаратные (2 с тормозом)
- максимальная глубина гастроёмкости: 150 мм
- нагрев "водяная баня", оснащен сливом
- ручка для транспортировки
- механический терморегулятор
- материал - ванна AISI 304, корпус и каркас AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров
- возможна дополнительная комплектация крышкой из нержавеющей стали, витым проводом, нижней полкой, колесами d = 125 мм



Артикул	Длина x Ширина x Высота (мм)	Длина с ручкой (мм)	Вместимость GN	Глубина ванны (мм)	Р (кВт)
ТМП-087	800 700 850	920	2 GN 1/2	210	1,2
ТМП-117	1100 700 850	1220	3 GN 1/2	210	2,4

## Мармиты для картофеля-фри

### Напольные мармиты для картофеля-фри



#### Мармит для картофеля-фри пристенный с ванной

- температурный режим +30.....+60 С
- напряжение - 220В
- зонт с лампами подогрева
- съёмная перегородка из оргстекла
- ванна сварная нейтральная перфорированная для картофеля
- поддон выдвижной
- навесной карман
- ёмкость под совок/шипцы
- два кармана под пакеты
- гастроёмкость GN1/3 100 -1шт. GN1/6 100-1шт
- шкаф с распашными дверцами

Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	N, кВт	
<b>МФ-067</b>	<b>600</b>	<b>700</b>	<b>1700</b>	75,0	1,5	



#### Мармит для картофеля-фри пристенный без ванны

- температурный режим +30.....+60 С
- напряжение - 220В
- зонт с лампами подогрева
- съёмная перегородка из оргстекла
- вставка сварная нейтральная перфорированная для картофеля
- поддон выдвижной
- разделители для пакетов
- шкаф с распашной дверцей

Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	N, кВт	
<b>МФ-057</b>	<b>500</b>	<b>700</b>	<b>1700</b>	75,0	1,5	



#### Мармит для картофеля-фри сквозной

- температурный режим +30.....+60 С
- напряжение - 220В
- верхняя полка с ИК-подогревом и подсветкой
- подогреваемая поверхность с прутками-разделителями со стороны покупателя
- подогреваема ванна для для картофеля-фри, со съёмным разделителем и 2-мя перфорированными вставками
- выдвижной поддон для стока
- открытый шкаф со средней полкой
- материал - AISI 430

Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вес, кг	N, кВт	
<b>МФ-108</b>	<b>1000</b>	<b>860</b>	<b>1600</b>	80,0	3,0	

## Настольный мармит для картофеля-фри



- температурный режим +30.....+60 С
- вместимость: 1 GN1/1, 2 GN1/1
- габаритности и перфорированные вставки в комплекте
- максимальная глубина габаритности: 150мм
- тип нагрева - сухой
- подсветка и подогрев ИК
- механический терморегулятор

под

- E - нерж.сталь AISI 430, S - нерж.сталь AISI 304

### Мармит настольный для картофеля-фри

Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Комплектация	Марка стали	N, кВт	U, В	Вес, кг	
HMФ-1GN/E	400	730	550	1 GN 1/1-150 + перфор.вставка	AISI 430	0,8	220	3,3	
HMФ-1GN/S	400	730	550	1 GN 1/1-150 + перфор.вставка	AISI 304	0,8	220	3,3	
HMФ-2GN/E	725	730	550	2 GN 1/1-150 + перфор.вставка	AISI 430	1,6	220	4,4	
HMФ-2GN/S	725	730	550	2 GN 1/1-150 + перфор.вставка	AISI 304	1,6	220	4,4	

### Дополнительные опции мармитов для картофеля фри

Изображение	Артикул	Наименование	
	К100	Комплект колес d=100 мм для напольных мармитов	
	ВП	Витой провод, 2м	

## Мармиты настольные




### Настольный тепловой мармит

- температурный режим +30.....+80 С
- вместимость: 2 GN 1/2 или 3 GN 1/2 (в комплект не входят)
- максимальная глубина gastronormности: 150мм
- тип нагрева - водяная баня
- исполнение - ванна нерж.сталь AISI 304, корпус нерж.сталь AISI 430
- механический терморегулятор
- сливной кран
- вырез под розетку на задней стенке, для удобства подключения и установки
- возможно изготовление нестандартных размеров

### Настольный тепловой мармит

Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вместимость, GN	Глубина ванны, мм	N, кВт	U, В	Вес, кг	Цена, руб.
НТМ-065/GN	640	500	270	2 GN 1/2	210	1,2	220	12,6	
НТМ-095/GN	910	500	270	3 GN 1/2	210	2,4	220	17,5	

### Дополнительные опции для настольных мармитов

Изображение	Артикул	Наименование	Описание
	ВП	Витой провод	2м

## Мармиты передвижные



### Мармит передвижной

- температурный режим +30.....+80 С
- вместимость: 2 GN1/1, 3 GN1/1 (гастрономности в комплект не входят)
- каркас сварной - нерж.профиль 40x40, с обвязкой с 4-х сторон
- колеса d=100мм, аппаратные (2 с тормозом)
- максимальная глубина gastronormности: 150мм
- нагрев "водяная баня",оснащен сливом
- ручка для транспортировки
- механический терморегулятор
- витой провод 2м
- материал - ванна AISI 304, корпус и каркас AISI 430
- возможно изготовление нестандартных размеров
- возможна комплектация доп. опциями

### Мармит передвижной

Артикул	Длина, мм	Длина с ручкой, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Вместимость	Глубина ванны, мм	N, кВт	U, В	Вес, кг	Цена, руб.
ТМП-087	800	920	700	850	2 GN 1/1	210	1,2	220	37,0	
ТМП-117	1100	1220	700	850	3 GN 1/1	210	2,4	220	45,0	

### Дополнительные опции для мармитов передвижных

Изображение	Артикул	Наименование
	К125	Комплект колес d=125 мм
	ПС-087	Нижняя сплошная полка
	ПС-117	
	КР	Крышка, нерж.сталь

<b>Алматы</b> (7273)495-231	<b>Иваново</b> (4932)77-34-06	<b>Магнитогорск</b> (3519)55-03-13	<b>Пермь</b> (342)205-81-47	<b>Тверь</b> (4822)63-31-35
<b>Ангарск</b> (3955)60-70-56	<b>Ижевск</b> (3412)26-03-58	<b>Москва</b> (495)268-04-70	<b>Ростов-на-Дону</b> (863)308-18-15	<b>Тольятти</b> (8482)63-91-07
<b>Архангельск</b> (8182)63-90-72	<b>Иркутск</b> (395)279-98-46	<b>Мурманск</b> (8152)59-64-93	<b>Рязань</b> (4912)46-61-64	<b>Томск</b> (3822)98-41-53
<b>Астрахань</b> (8512)99-46-04	<b>Казань</b> (843)206-01-48	<b>Набережные Челны</b> (8552)20-53-41	<b>Самара</b> (846)206-03-16	<b>Тула</b> (4872)33-79-87
<b>Барнаул</b> (3852)73-04-60	<b>Калининград</b> (4012)72-03-81	<b>Нижний Новгород</b> (831)429-08-12	<b>Саранск</b> (8342)22-96-24	<b>Тюмень</b> (3452)66-21-18
<b>Белгород</b> (4722)40-23-64	<b>Калуга</b> (4842)92-23-67	<b>Новокузнецк</b> (3843)20-46-81	<b>Санкт-Петербург</b> (812)309-46-40	<b>Ульяновск</b> (8422)24-23-59
<b>Благовещенск</b> (4162)22-76-07	<b>Кемерово</b> (3842)65-04-62	<b>Ноябрьск</b> (3496)41-32-12	<b>Саратов</b> (845)249-38-78	<b>Улан-Удэ</b> (3012)59-97-51
<b>Брянск</b> (4832)59-03-52	<b>Киров</b> (8332)68-02-04	<b>Новосибирск</b> (383)227-86-73	<b>Севастополь</b> (8692)22-31-93	<b>Уфа</b> (347)229-48-12
<b>Владивосток</b> (423)249-28-31	<b>Коломна</b> (4966)23-41-49	<b>Омск</b> (3812)21-46-40	<b>Симферополь</b> (3652)67-13-56	<b>Хабаровск</b> (4212)92-98-04
<b>Владикавказ</b> (8672)28-90-48	<b>Кострома</b> (4942)77-07-48	<b>Орел</b> (4862)44-53-42	<b>Смоленск</b> (4812)29-41-54	<b>Чебоксары</b> (8352)28-53-07
<b>Владимир</b> (4922)49-43-18	<b>Краснодар</b> (861)203-40-90	<b>Оренбург</b> (3532)37-68-04	<b>Сочи</b> (862)225-72-31	<b>Челябинск</b> (351)202-03-61
<b>Волгоград</b> (844)278-03-48	<b>Красноярск</b> (391)204-63-61	<b>Пенза</b> (8412)22-31-16	<b>Ставрополь</b> (8652)20-65-13	<b>Череповец</b> (8202)49-02-64
<b>Вологда</b> (8172)26-41-59	<b>Курск</b> (4712)77-13-04	<b>Петрозаводск</b> (8142)55-98-37	<b>Сургут</b> (3462)77-98-35	<b>Чита</b> (3022)38-34-83
<b>Воронеж</b> (473)204-51-73	<b>Курган</b> (3522)50-90-47	<b>Псков</b> (8112)59-10-37	<b>Сыктывкар</b> (8212)25-95-17	<b>Якутск</b> (4112)23-90-97
<b>Екатеринбург</b> (343)384-55-89	<b>Липецк</b> (4742)52-20-81		<b>Тамбов</b> (4752)50-40-97	<b>Ярославль</b> (4852)69-52-93
	<b>Россия</b> +7(495)268-04-70	<b>Казахстан</b> +7(7172)727-132	<b>Киргизия</b> +996(312)96-26-47	

[www.gastrolux.nt-rt.ru](http://www.gastrolux.nt-rt.ru) | | [gxu@nt-rt.ru](mailto:gxu@nt-rt.ru)