



Электрический мармит кухонный предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в функциональных емкостях и на полке нижнего шкафа и раздачи их потребителю. Способ обогрева гостроемкостей - горячим паром. Паровая ванна цельнотянутая глубиной 180 мм обогревается ПЭНами. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°С. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гостроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Внутренний объем прилавка обогревается теплым воздушным потоком, создаваемый вентилятором. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭМК-70М	ЭМК-70М-01
Код изделия	210000180343	210000180345
Номинальная потребляемая мощность, кВт:		
- ПЭН-ов;	2,0	3,0
- лампы освещения;	0,012	0,012
- суммарная	2,012	3,012
Род тока	однофазный, переменный	
Напряжение, В	230	
Частота тока, Гц	50	
Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	10	15
Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более	85	
Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25	30
Количество терморегуляторов, шт.	1	
Количество ПЭН-ов, шт.	2	3
Количество емкостей, шт.		
гостроемкость GN1/1-150;	1	2
гостроемкость GN1/2-150;	2	2
гостроемкость GN1/3-150	3	3
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	960x510x180	1340x510x180
Масса, не более, кг	93	110