



Электрический мармит кухонный универсальный типа ЭМК70МУ, предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в котлах и вторых блюд в функциональных емкостях, и раздачи их потребителю. Способ обогрева гостроемкостей - горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гостроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	210001801021
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	
- ПЭН-ов;	2,0
- конфорки;	1,06
- лампы освещения;	0,012
- суммарная	3,072
Род тока	двухфазный с нейтралью, переменный
Напряжение, В	400/230
Частота тока, Гц	50
Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	8
Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более	85
Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25
Количество ПЭН-ов, шт.	2
Количество конфорок, шт.	1
Количество емкостей, шт.	
гостроемкость GN 1/1x150;	1
гостроемкость GN1/2x150;	2
гостроемкость GN 1/4x150;	2
Номинальная вместимость емкостей, дм <sup>3</sup>	48
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	800x510x180
Масса, не более, кг	112