



Электрический мармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гостроемкостях и раздачи их потребителям. Способ обогрева гостроемкостей - горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Тройная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампы подсветки. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. Гостроемкости и направляющие входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭМК-70Т	ЭМК-70Т-01
Код изделия	210001801022	210001802372
Номинальная потребляемая мощность, кВт:		
- ПЭН-ов;	2,0	3,0
- ламп освещения;	3x0,012=0,036	3x0,012=0,036
- суммарная	2,036	3,036
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 ПЭН-ов, шт.	2	3
Количество емкостей, шт.		
гостроемкость GN 1/1x150;	1	2
гостроемкость GN 1/2x150;	2	2
гостроемкость GN 1/3x150	3	3
Демонстрационная площадь полок, м <sup>2</sup>	0,64	0,87
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	960x510x180	1340x510x180
Масса, не более, кг	114	150