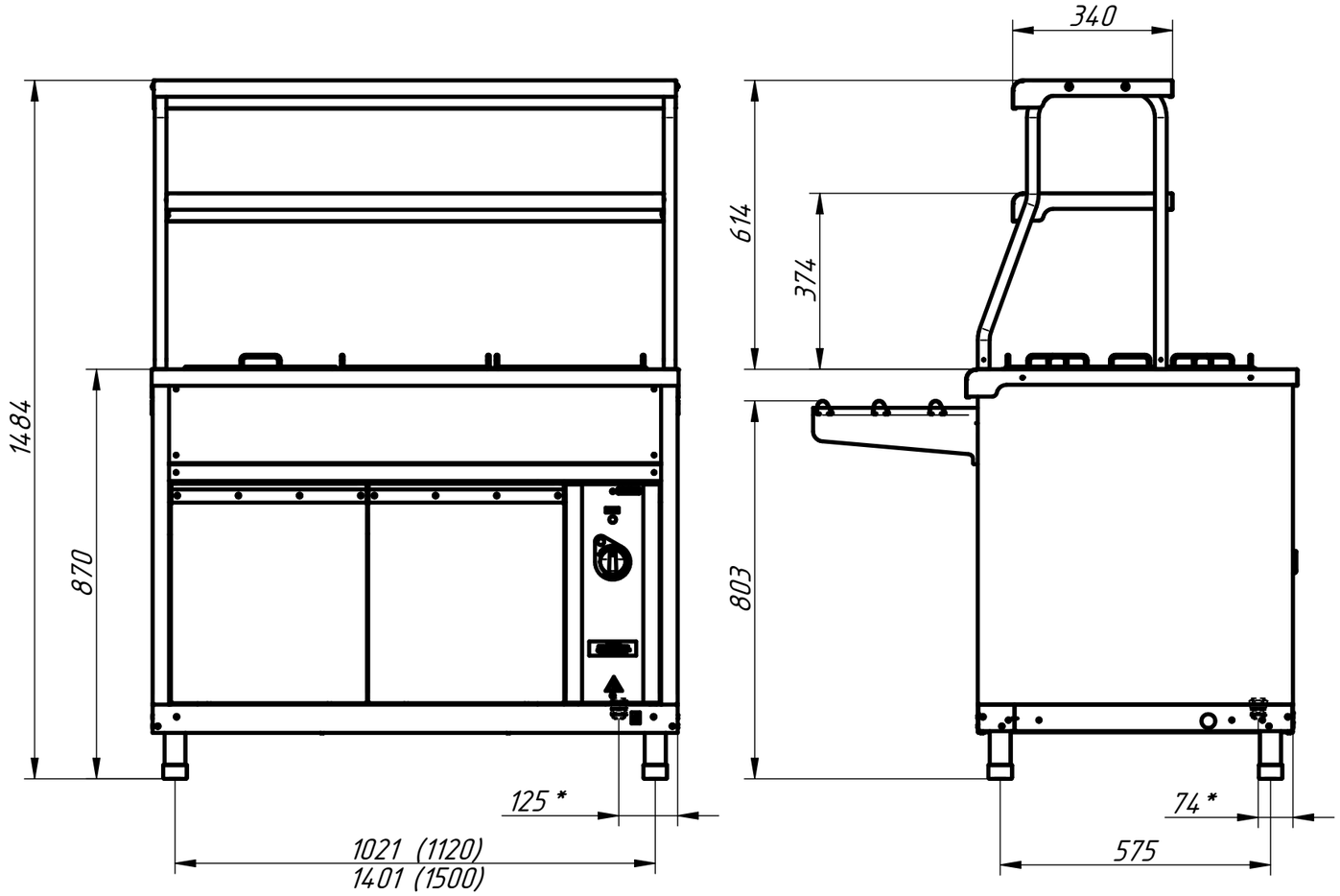
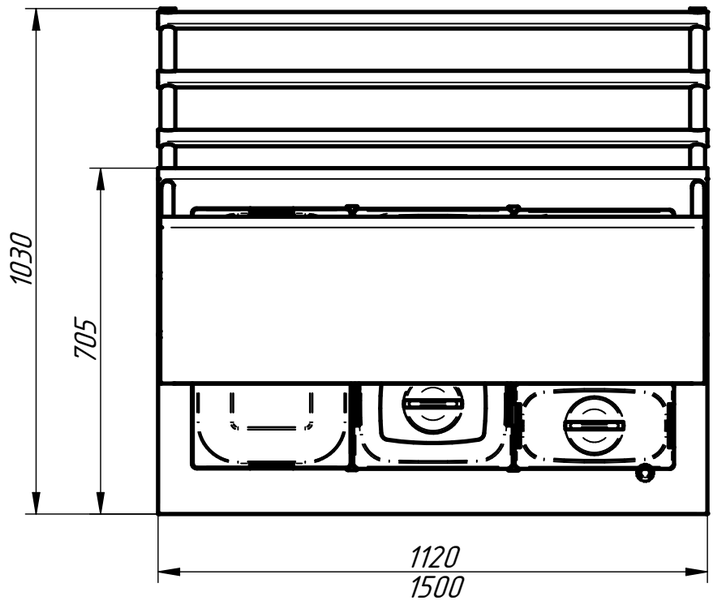
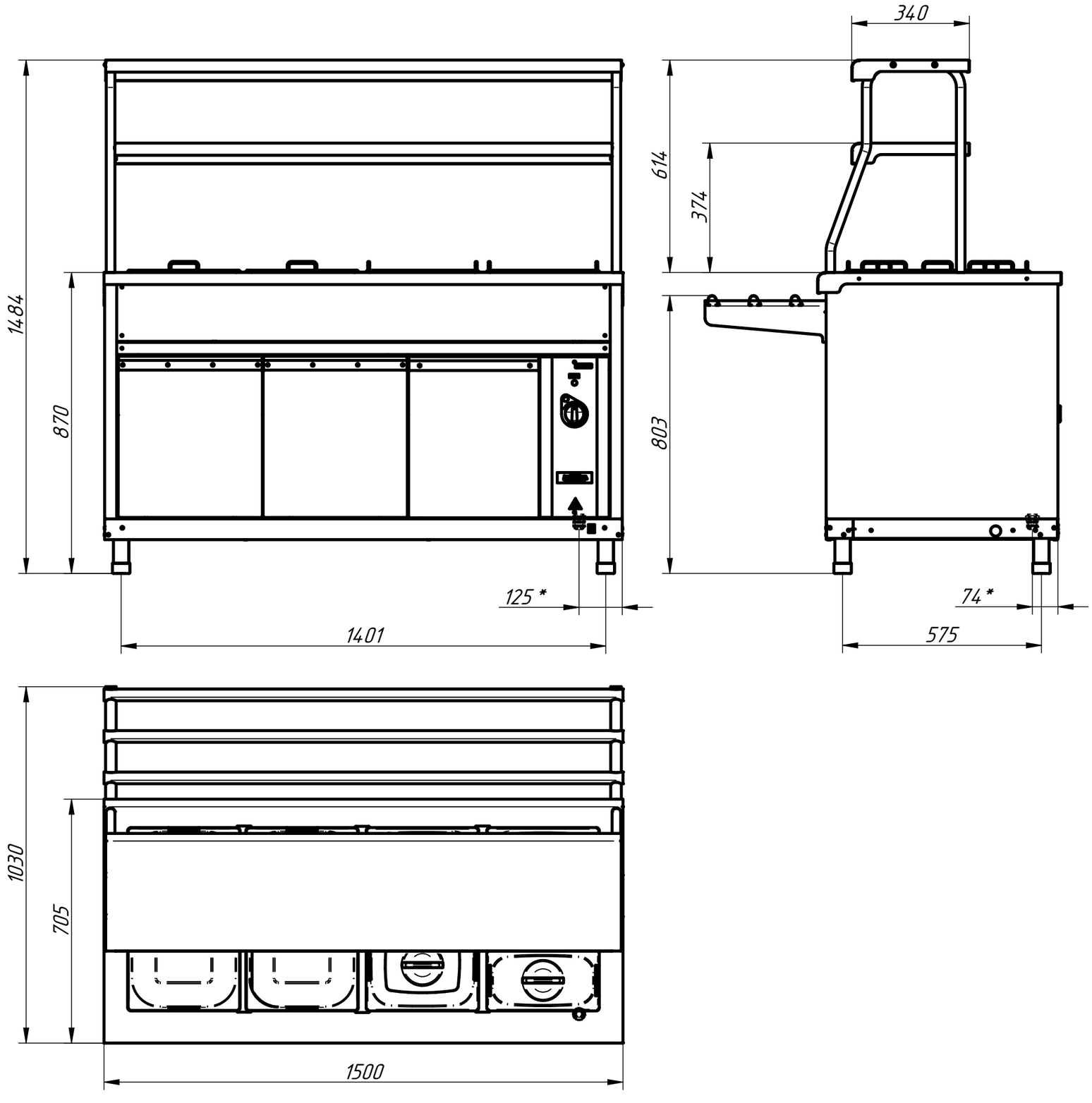




* – подвод электропитания

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

Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭМК-70КМ	ЭМК-70КМ-01
Код изделия	1802693	1802009
Номинальная потребляемая мощность, кВт: – ПЭН-ов; – лампы освещения; – суммарная	 2,0 0,021 2,021	 3,0 0,021 3,021
Напряжение, В	230	
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
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	960x510x180	1340x510x180
Масса, кг, не более	87	107


1484
870
125 *
1401
340
614
374
803
74 *
575
1030
705
1500