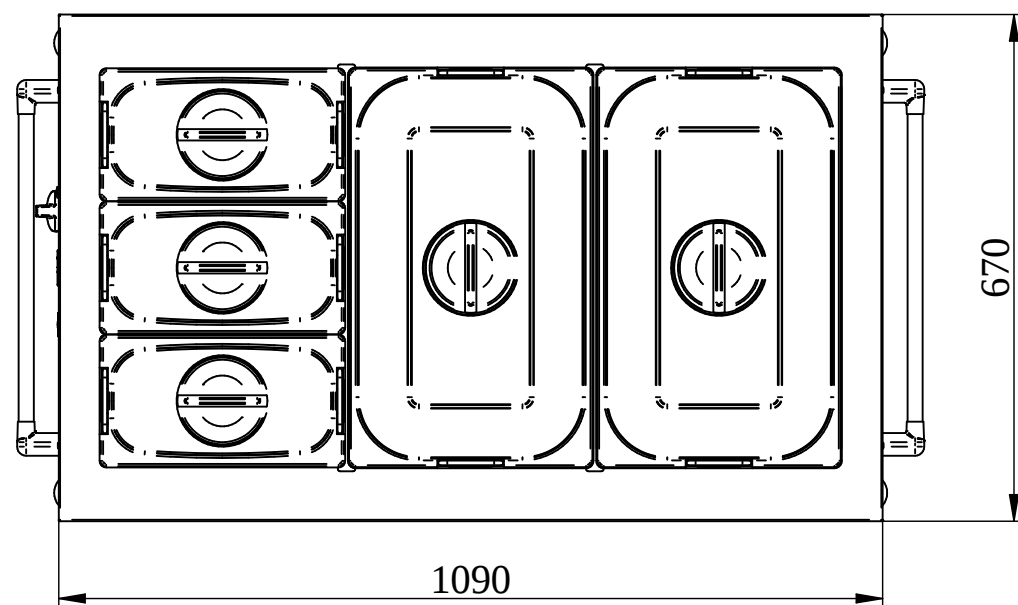
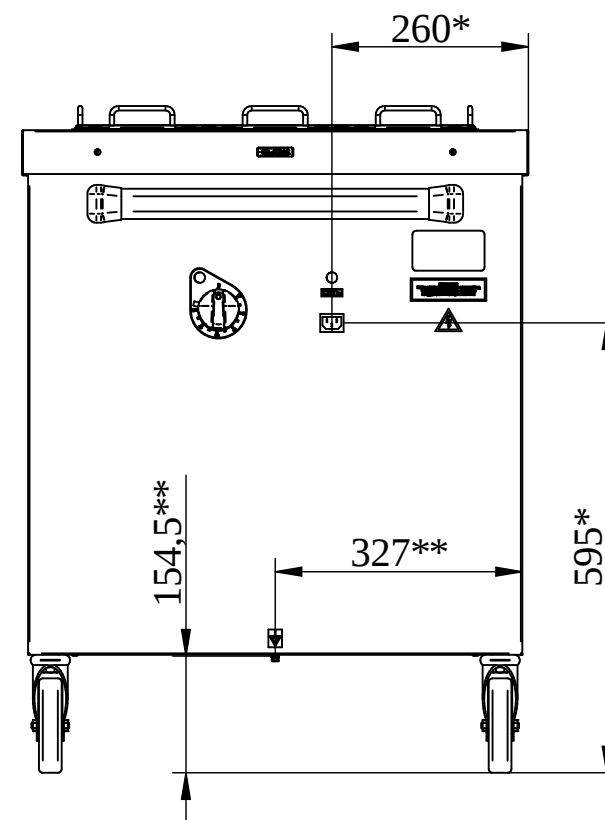
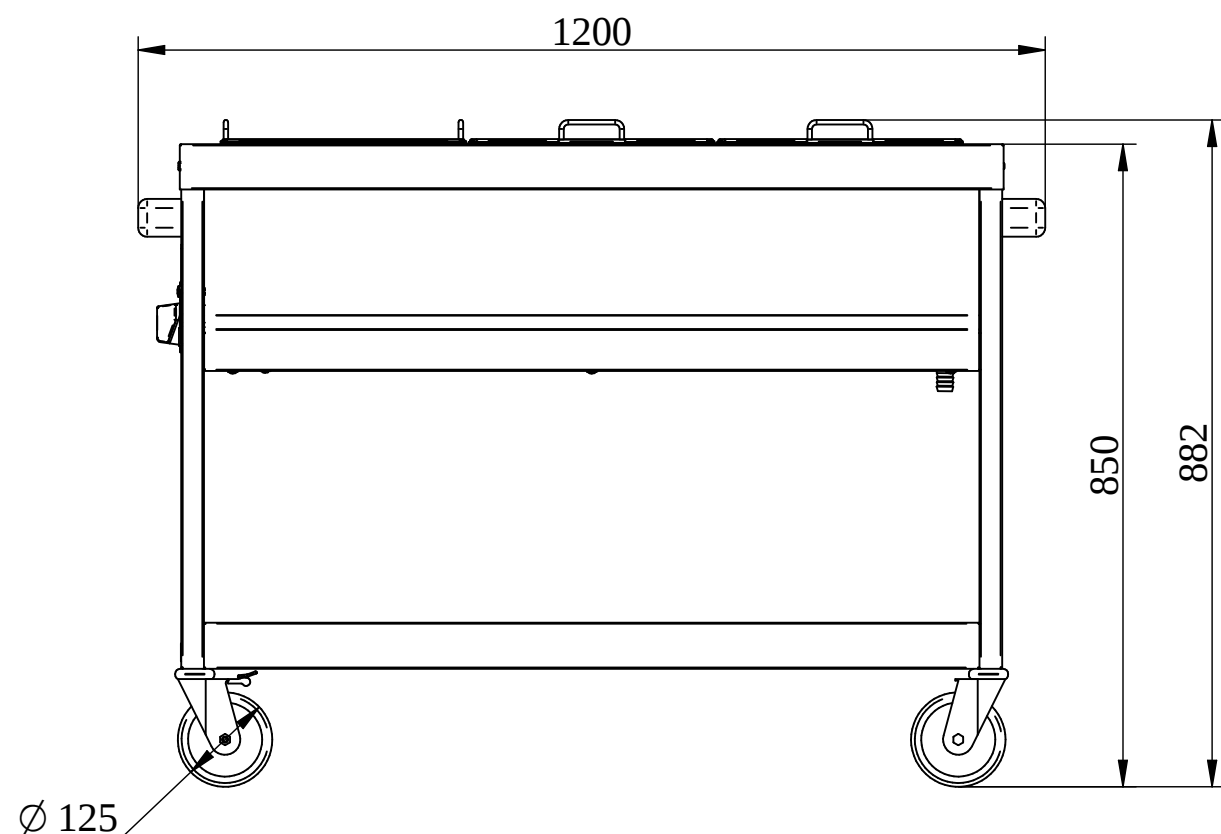




Электрический мармит передвижной (ЭМП-70) предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю. Комплектуется гастронормированными емкостями GN 1/1 и GN 1/3 высотой 150 мм с ручками и крышками в количестве 2 и 3 шт. соответственно. Способ обогрева гастроемкостей - горячим паром. В качестве нагревательных элементов применяются два ПЭНа, расположенных под ванной. Плавная регулировка температуры от +30 до +85°C. В нижней части изделия расположена полка с бортом высотой 60 мм для кухонного инвентаря и принадлежностей.

Мармит оснащен четырьмя поворотными колесами (два с тормозным механизмом) и ручками с двух сторон для более легкой его транспортировки. Особенно удобен при организации "мобильного" питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и "шведских столов".

\* - подвод электропитания

\*\* - зажим "эквипотенциальности"

| Наименование параметра                                | Величина параметра     |
|-------------------------------------------------------|------------------------|
| 1. Код изделия                                        | 210000001635           |
| 2. Напряжение, В                                      | 230                    |
| 3. Род тока                                           | однофазный, переменный |
| 4. Частота тока, Гц                                   | 50                     |
| 5. Количество терморегуляторов, шт.                   | 1                      |
| 6. Номинальная потребляемая мощность, кВт:            |                        |
| ПЭН-ов;                                               | 2,0                    |
| суммарная                                             | 2,0                    |
| 7. Количество ПЭН-ов, шт.                             | 2                      |
| 8. Габаритные размеры ванны, ДхШхГ, мм                | 960x510x180            |
| 9. Объем воды, заливаемой в ванну, л                  | 12                     |
| 10. Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более | 85                     |
| 11. Время разогрева воды, не более, мин.              | 45                     |
| 12. Масса, не более, кг                               | 62                     |