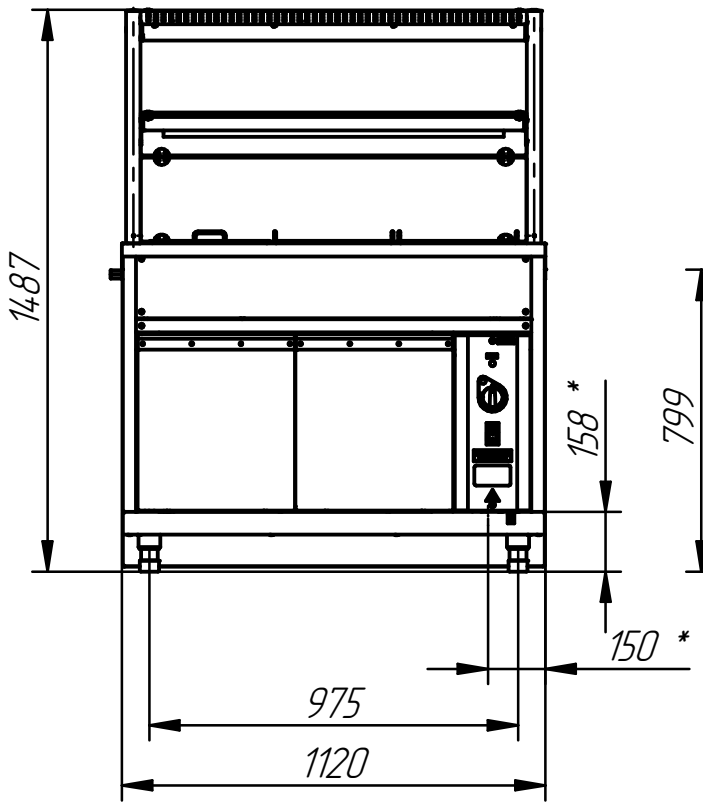
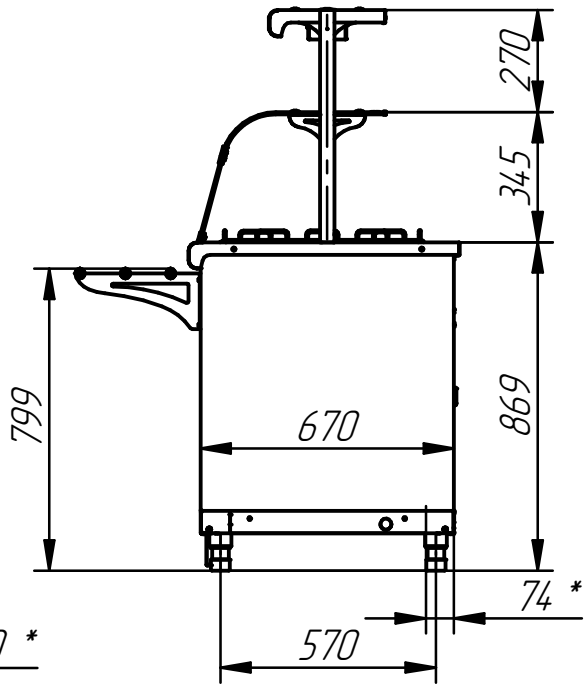
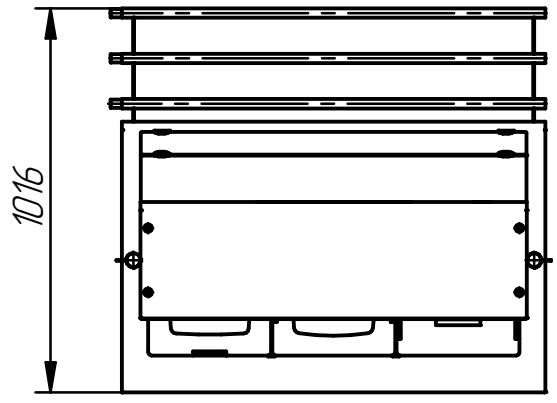
Электрический мармит кухонный ЭМК-70Х (1120 мм) с подогреваемой полкой



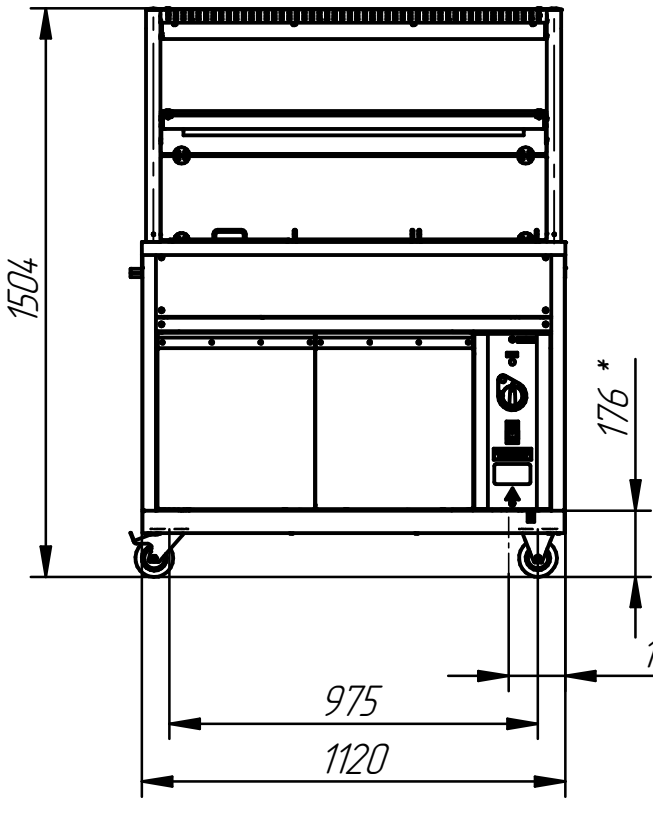


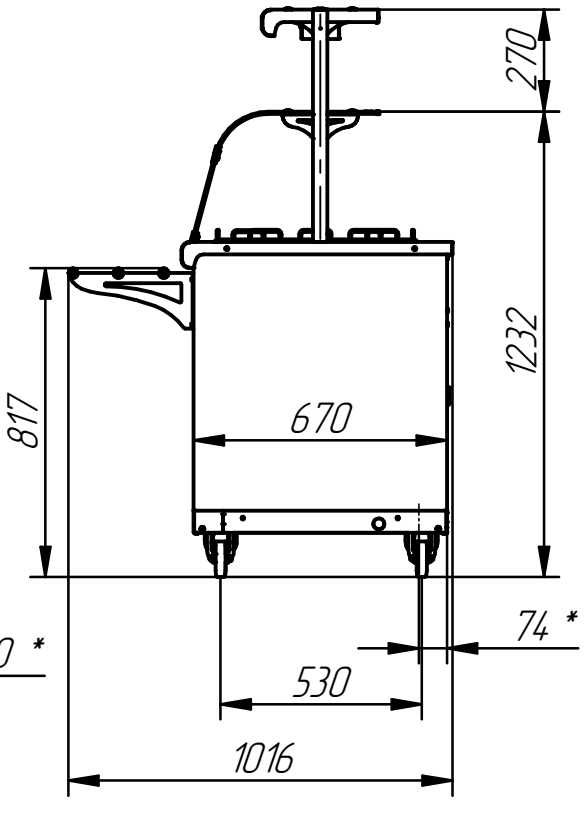


Электрический мармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителю. Внизу расположен нейтральный шкаф с дверками для хранения кухонного инвентаря. Способ обогрева гастроемкостей – горячим паром. Плавная регулировка температуры от 30 до 80° С. Двойная полка (нижняя полка подогреваемая) над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. На ваш выбор имеется большое количество вариантов быстросъёмных фасадов. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. С лицевой стороны ножки закрываются фартуком. Гастроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки.

Регулируемые по высоте ножки легко можно заменить на поворотные колеса со стопором. Вариант с колесами особенно удобен при организации "мобильного" питания в гостиницах, ресторанах и организации буфетов и "шведских столов".

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
		ЭМК-70Х с подогреваемой полкой	ЭМК-70Х (кашир.) с подогреваемой полкой
1	Код изделия	21000002880	21000002881
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт: – ПЭН-ов; – лампы освещения; – ламп подогрева; – суммарная	2,0 0,012 0,5 2,512	
3	Род тока	однофазный переменный	
4	Напряжение, В	~230	
5	Частота тока, Гц	50	
6	Рабочая температура воздуха в ванне,° С, не более	85	
7	Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	25	
8	Количество терморегуляторов, шт.	1	
9	Количество ламп освещения, шт.	1	
10	Количество ламп подогрева, шт.	3	
11	Количество ПЭН-ов, шт.	2	
12	Количество полок, шт.	2	
13	Масса, кг не более	105	





* подвод электропитания

