



Электрический мармит кухонный типа ЭМК предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гостроемкостях и раздачи их потребителям. Способ обогрева гостроемокостей - 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. Гостроемкости 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-об;	2,0	3,0
- лампы освещения;	0,021	0,021
- суммарная	2,021	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

\* - подвод электропитания

