



Электрический мармит кухонный типа ЭМК70МШ, предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в функциональных емкостях и на полке нижнего шкафа и раздачи их потребителю. Способ обогрева гостроемкостей - горячим паром. Паровая ванна цельнотянутая глубиной 180 мм обогревается ПЭНами. Плавная регулировка температуры от 30 до 85°C. Двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь для выкладки блюд и имеет лампу подсветки. Гостроемкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки. Внутренний объем прилавка обогревается теплым воздушным потоком, создаваемый вентилятором. Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	210000002526
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	
- ПЭН-ов ванны;	3
- ТЭН-а шкафа;	2,5
- вентилятора;	0,03
- лампы освещения;	0,012
- суммарная	5,542
Род тока	двухфазный, переменный
Напряжение, В	400/230
Частота тока, Гц	50
Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	15
Рабочая температура воздуха в ванне, °С, не более	85
Диапазон регулирования температуры воздуха в шкафу, °С	30...85
Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	
- ванны;	25
- шкафа	20
Количество терморегуляторов, шт.	2
Количество гостроемкостей GN1/1x150, шт.	4
Габаритные размеры ванн, ДхШхГ, мм	1340x510x180
Масса, не более, кг	125