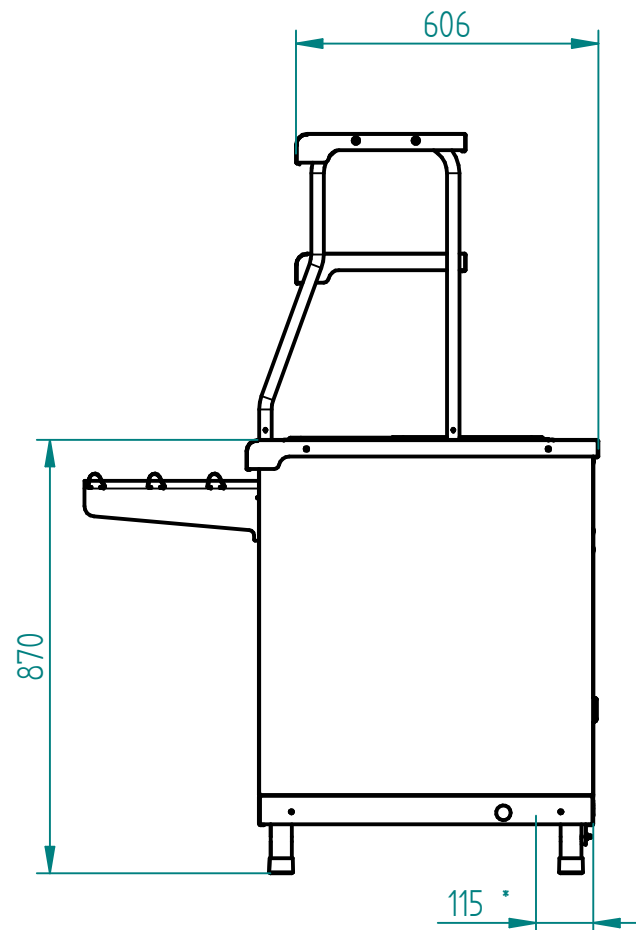
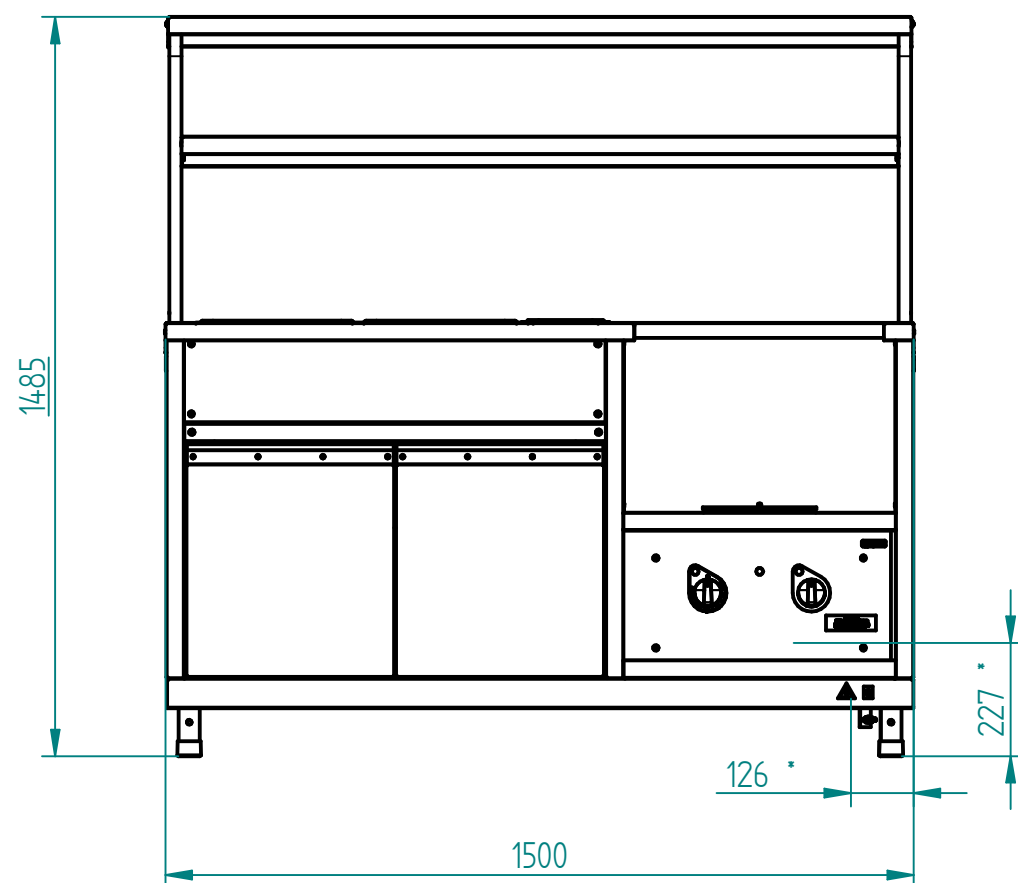
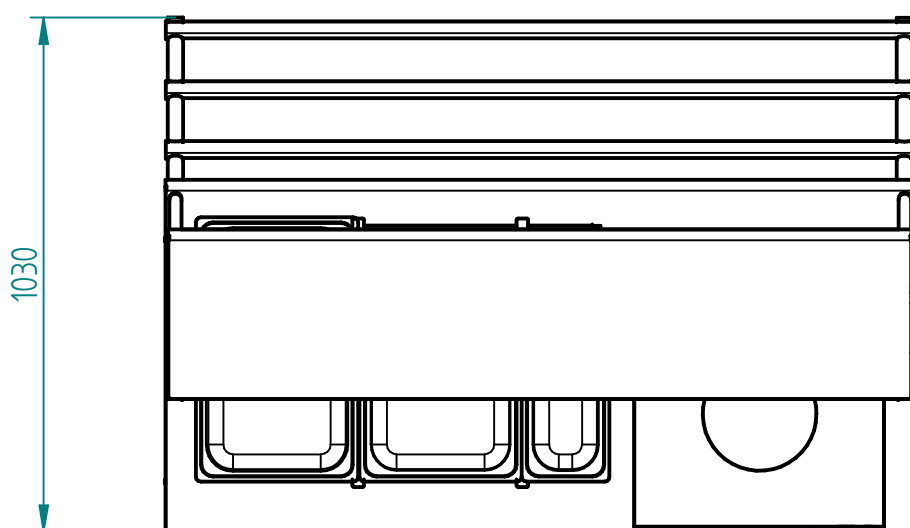


Мармит 1-х и 2-х блюд ЭМК-70 КМУ (универсальный)



Электрический мармит кухонный (универсальный), предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в наплитной посуде и гастроемкостях и раздачи их потребителям. Имеет одну конфорку для наплитной посуды и паровую ванну с набором гастроемкостей для вторых блюд. Внизу нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря. 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. Гастроемкости и направляющие входят в комплект поставки. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. За счет совмещения в одном прилавке мармитов для 1-х и 2-х блюд происходит значительная экономия занимаемой площади и денежных средств на приобретение оборудования.

*-размеры для подвода электропитания



| п/п | Наименование параметра | Величина параметра |
|-----|---|---------------------|
| 1 | Код изделия | 802093 |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, кВт - ПЭНов; - конфорки; - лампы освещения | 2,0 1,4 0,021 |
| 3 | Номинальное напряжение, В | ~ 400/230 |
| 4 | Рабочая температура воздуха в ванне ° С, не более | 85 |
| 5 | Объем воды, заливаемой в ванну л, не более | 8 |
| 6 | Время разогрева до рабочей температуры ванны, мин | 25 |
| 7 | Количество конфорок, шт | 1 |
| 8 | Количество ПЭНов, шт | 2 |
| 9 | Количество гастроемкостей, шт гастроемкость GN 1/1x150 гастроемкость GN 1/2x150 гастроемкость GN 1/4x150 | 1 2 2 |
| 10 | Масса, кг | 120 |