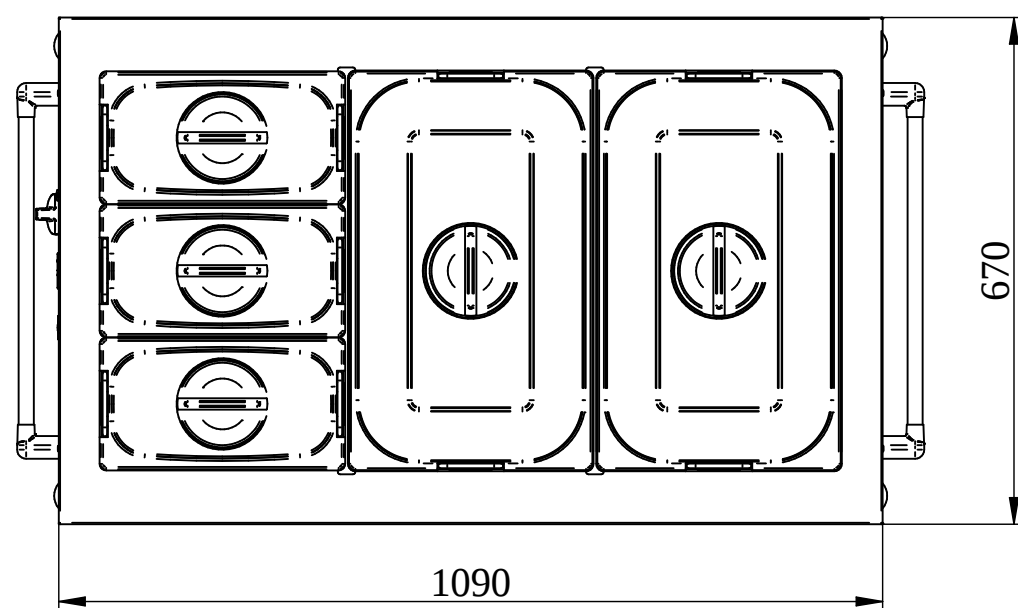
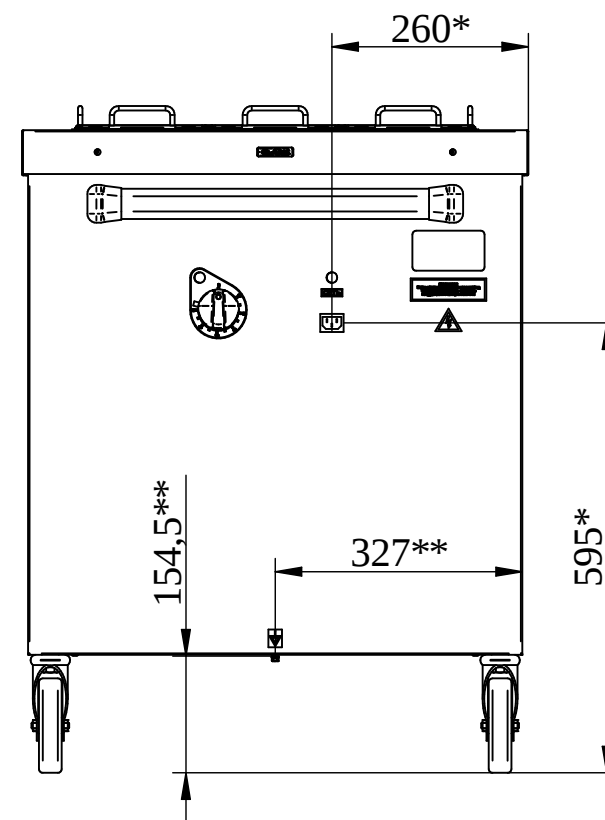
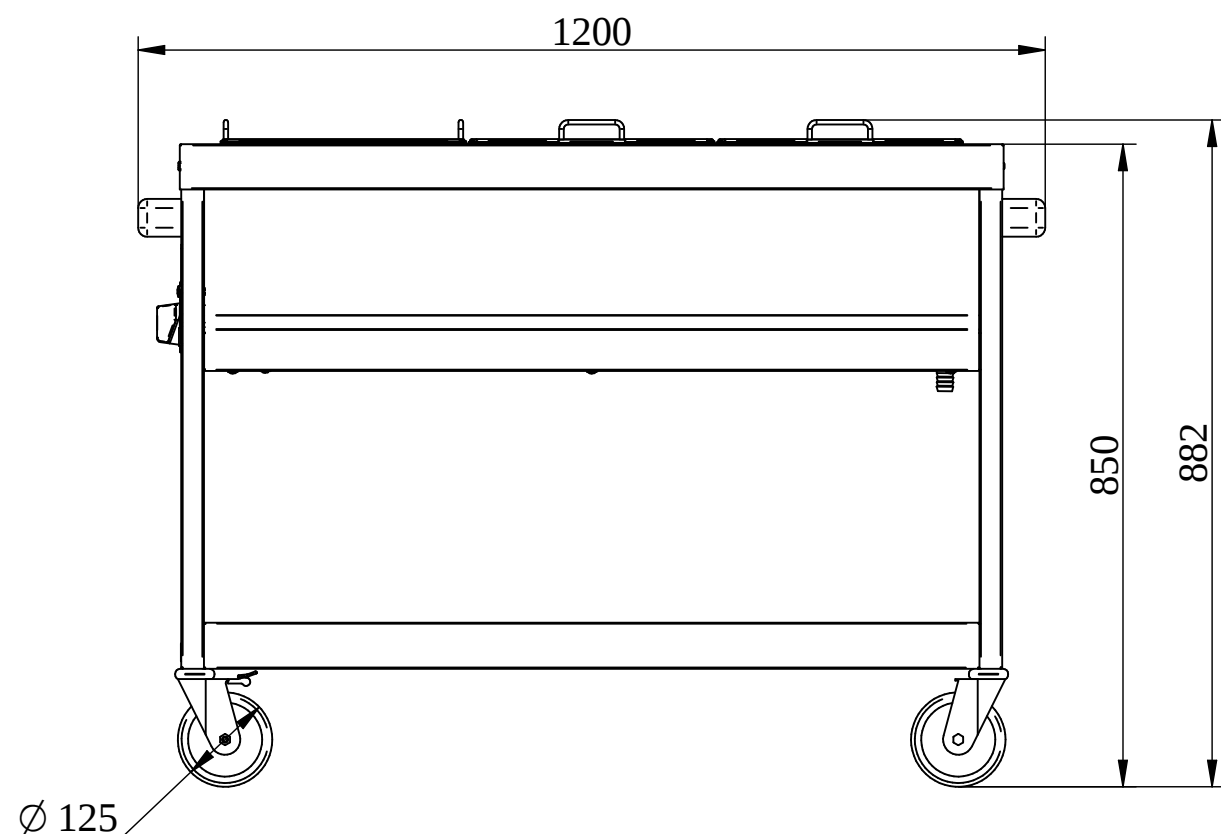




Электрический мармит передвижной (ЭМП-70) предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии вторых блюд в функциональных емкостях и раздачи их потребителю. Комплектуется гастронормированными емкостями GN 1/1 и GN 1/3 высотой 150 мм с ручками и крышками в количестве 2 и 3 шт. соответственно. 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