Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 11:00

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/bemar-elektryczny-900be-2-p-4074.html



Bemar elektryczny 900.BE-2

Dostępność	**Dostępny**
Producent	**Kromet**

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Moc całkowita (kW): 4,0
2. Zakres temperatur [°C]: 30 - 90
3. Zasilanie: NPE 230 V 50 Hz
4. Wymiary A x B x H: 900x900x280
5. Wymiary komory: 2 x (GN1/1+GN1/3)*
* pojemniki GN o max. H=200mm nie stanowią wyposażenia urządzenia

Bemar dostępny w opcjach:
- do postawienia na stole
- na podstawie (aby wybrać podstawę wejdź do podstrony **"Podstawy Linia 900"**)

Opis produktu:
Bemary przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw i szczególnie przydatne są przy wydawaniu posiłków we wszelkiego typu zakładach zbiorowego żywienia tj. szpitale, restauracje, stołówki szkolne itp. Bemary elektryczne wyposażone są w termostat umożliwiający utrzymanie potraw w szerokim zakresie temperatur i jednocześnie zabezpieczający elementy grzejne przed uszkodzeniem. Grzałki zamocowane są bezpośrednio pod pojemnikami gastronomicznymi. Umożliwia to szybsze podgrzanie potraw i mniejsze straty energii. Potrawy umieszcza się w specjalnych pojemnikach gastronomicznych typu GN. Komory urządzeń pozwalają na umieszczenie pojemników GN1/1 o max. głębokości 200 mm i po zastosowaniu odpowiednich listew dzielących można korzystać z mniejszych pojemników (GN1/3, GN1/4, GN1/6, GN1/9) w różnych ustawieniach konfiguracyjnych.
Bemary do Linii 900 w celu poprawienia funkcjonalności wyposażone są w przyłącze ciepłej i zimnej wody. Ułatwia to obsługę urządzenia a także całej linii. Zastosowany regulator temperatury zapewnia utrzymanie podgrzewanych produktów w optymalnej temperaturze.

Uwaga!
Cena nie obejmuje pojemników GN. Aby wybrać pojemniki GN wejdź do kategorii "Pojemniki GN".

KARTA TECHNICZNA