Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 05:19

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/bemar-elektryczny-be-1j-p-4195.html

Bemar elektryczny BE-1J



Opis produktu

Dane techniczne:
1. Moc grzewcza (kW): 0,8
2. Zasilanie: IN-PE 230V 50Hz
3. Ilość komór: 1
4. Wymiary [szer. x gł. x wys.]: 400x600x850

Opis produktu:
Bemary elektryczne są to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzejne przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw. Produkowane są w kilku wersjach różniących się wymiarami umożliwiając jednoczesne podgrzewanie od 1 do 4 pojemników GN 1/1. Mogą mieć one wspólną komorę dla wszystkich przewidzianych GN-ów lub osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich (w tabeli oznaczone dodaną literą S).

Cechy urządzenia
- grzałki zamocowane są bezpośrednio pod pojemnikami gastronomicznymi i mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie,
- elementy grzejne są osłonięte wkładkami perforowanymi, które uniemożliwiają przypadkowe ich uszkodzenie,
- zbiornik przystosowany jest do pojemników typu GN 1/1 lub, po zastosowaniu systemu przekładek - mniejszych o maksymalnej wys. 200 mm,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30÷90°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- wmontowany zawór spustowy (½ cala) pozwala na łatwe opróżnienie zbiornika,
- w bemarach jezdnych stopki zastąpiono kółkami, dwa z nich posiadają hamulec,
- bemary wykonane są ze stali nierdzewnej kwasoodpornej gat. 304 AISI.

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