Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 03:39

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/bemar-elektryczny-be3ws-p-4192.html

Bemar elektryczny BE–3WS



Opis produktu

Dane techniczne:
1. Moc grzewcza (kW): 2,4
2. Zasilanie: IN-PE 230V 50Hz
3. Ilość komór: 3
4. Wymiary [szer. x gł. x wys.]: 1100x600x850
5. Niezależne sterowanie komór

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".**