Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 05:10

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/bemar-elektryczny-model-lew250-p-4751.html



Bemar elektryczny - model LEW.250

Opis produktu

Opis produktu:
Linia do termicznej obróbki żywności o głębokości 650 mm przeznaczona jest do małych i średnich zakładów zbiorowego żywienia oraz dla obiektów o ograniczonej powierzchni kuchennej. Urządzenia skonstruowane są jako moduły górne montowane na szafkach i podstawach. Po zmontowaniu wysokość do płyty górnej modułu wynosi 850 mm. W zależności od potrzeb uzupełnieniem linii są piece konwekcyjno parowe naszej produkcji. Urządzenia wykonane są w całości ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej, co pozwala spełnić wszystkie wymogi higieniczne. Zastosowanie nowoczesnych podzespołów grzewczych i sterujących uczyniło urządzenia linii wydajnymi, energooszczędnymi i funkcjonalnymi. Różnorodność urządzeń oraz kombinacji szafek i podstaw pozwala zestawić dowolną konfigurację linii spełniającą oczekiwania każdego użytkownika. Kuchnie gazowe wykonywane są w kilku konfiguracjach palników nawierzchniowych (do gotowania).

Dane techniczne:
- liczba modułów: 1x1/1 GN, h = 200 mm,
- wymiary: 400 x 650 x 300 mm,
- zasilanie: ~230V 50Hz,
- moc znamionowa: 1,5 kW,
- **uwaga:** bemar bez pojemników GN.