

Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem



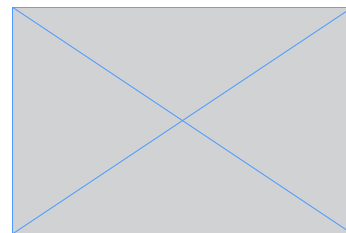
► Rozmiar komory: 1/1 GN

✓ Głębokość pojemnika maks.: 200 mm



► Łatwe czyszczenie

✓ Z kranikiem spustowym wody



Opis

Idealny do bufetu: wystarczy wyposażyć bemar w różne możliwe kombinacje w formacie 1/1 GN, a poszczególne składniki, całe dania lub sosy będą utrzymywane w ciepłe dzięki zasadzie delikatnej kąpeli wodnej. Dzięki kranikowi spustowemu wody czyszczenie jest wyjątkowo proste.

Cechy

• Stopień ochrony:	IPX3
• Moc przyłączeniowa:	1.2 kW 230 V 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia:	Gotowe do podłączenia
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Seria:	-
• Tryb pracy:	Elektr.
• Ilość komór:	1
• Wymiary komory:	szer. 305 x gł. 505 x wys. 205 mm
• Wielkość komory, format GN:	1 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.:	200 mm
• Przyłącze wody:	-
• Kranik spustowy wody:	Tak
• Kranik doprowadzający wodę:	Nie
• W zestawie:	-
• Zakres temperatury:	30 °C do 100 °C
• Nie wchodzi w zakres dostawy:	Pojemniki GN
• Materiał:	Stal niklowo-chromowa



► Dalej na następnej stronie

Bemar, 1/1GN, 200mm, z kurkiem

- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 355 x gł. 600 x wys. 295 mm
- waga: 9,5 kg

