

Bemar 313-150



- ▶ Nadaje się do pojemników GN o głębokości do 150 mm
- ▶ 3 pojemniki 1/3 GN z pokrywą wchodzą w zakres dostawy



- ▶ Idealna temperatura potraw przez cały czas
- ▶ Płynna regulacja temperatury do maks. 90 °C



- ▶ Znacznik MIN./MAKS. poziomu napełnienia wodą
- ▶ Przełącznik dźwigienkowy z osłoną przeciwbryzgową

Opis

Zawsze idealna temperatura – dzięki płynnej regulacji kąpiel wodną można w mgnieniu oka doprowadzić do preferowanej temperatury, aby utrzymać ciepło przygotowanych potraw.

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. 510 x wys. 155 mm
• Wielkość komory, format GN:	1 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.:	150 mm
• Przyłącze wody:	-
• Kranik spustowy wody:	Nie
• Kranik doprowadzający wodę:	Nie
• W zestawie:	3 pojemniki GN 1/3 GN 3 pokrywy z otworem na łyżkę
• Nie wchodzi w zakres dostawy:	-
• Materiał:	Stal niklowo-chromowa

▶ Dalej na następnej stronie

Bemar 313-150

- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 340 x gł. 540 x wys. 250 mm
- waga: 10,6 kg

