

Link do produktu: <https://sklepzprl.pl/bemar-bufet-grzewczy-gastronomiczny-6-gn-z-pokrywkami-bemar-bufet-grzewczy-gastronomiczny-6-gn-z-pokrywkami-p-98.html>



Bemar bufet grzewczy gastronomiczny + 6 GN Z POKRYWKAMI Bemar bufet grzewczy gastronomiczny + 6 GN Z POKRYWKAMI

Cena **3 000,00 zł**

Dostępność **Niedostępny**

Czas wysyłki **24 godziny**

Numer katalogowy **1000099**

Opis produktu

Nazwa producenta: **RCBM-1/6-150-GN**

Profesjonalny bemar gastronomiczny służący do długotrwałego utrzymywania potraw w cieple.

Woda wykorzystywana jest w nim jako nośnik ciepła więc ciepło jest w optymalny sposób przenoszona na potrawy, które nie mogą się przypalić, ponieważ kąpiel wodna nigdy nie osiągnie temperatury wrzenia wody. Temperaturę wody można płynnie regulować w zakresie od 50 - 95°C.

Bemar posiada lampkę kontrolną wskazującą osiągnięcie nastawionej temperatury. Termostat zapewnia oszczędność energii oraz możliwość długotrwałego uruchomienia.

Cechy i funkcje:

- zabudowana grzałka ułatwia utrzymanie czystości i ogranicza osadzanie się kamienia
- wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- dopasowany do standardu GN
- zakres temperatury do 95°C
- antypoślizgowe nóżki

Parametry techniczne

Model	RCBM-1/6-150-GN
Nr katalogowy	1193
Napięcie wejściowe	230 V. 1-fazowe
Moc	1200W
Materiał	Stal nierdzewna
Zakres temperatury	50-95 °C

**Symbolics Domains Ltd**

Company Number: 11189774
Sklep internetowy Sklep z PRL
tel. (+48) 735 707 000
sklepzprl@gmail.com

Pojemnik	6 x GN 1/6 z pokrywką (głębokość 150 mm)
Kranik odpływowy	Nie
Wymiary (DxSxW)	56.00 x 33.50 x 25.00 cm
Waga	10.10 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	61.00 x 37.00 x 27.00 cm
Waga wysyłki	11.00 kg

W zestawie:

- Bemar
- Pojemnik GN 1/6 z pokrywką – 6 szt.
- Instrukcja PL

Nasze urządzenia posiadają deklarację zgodności CE niezbędną dla Sanepidu.