

Bemar z kranem spustowym Ranger, HENDI, GN 150mm, GN 1/1, 220-240V/1000W, 576x334x241mm HENDI 238912

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238912

Cechy produktu

Długość (mm): 576
Szerokość (mm): 334
Wysokość (mm): 241
Waga netto (kg): 5.47
Moc wejściowa (W): 1000
Napięcie (V): 220-240
Długość przewodu (mm): 1500
Rozmiar GN: GN 1/1
Temperatura min. (°C): 30
Temperatura max. (°C): 85
Ilość komór: 1
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Bezpiecznik termiczny
Wewnętrzna wysokość (mm): 150

Bemar gastronomiczny GN 1/1 z kranem spustowym HENDI Kitchen Line – 230V / 1000W

Profesjonalny bemar gastronomiczny GN 1/1 przeznaczony do podgrzewania i utrzymywania temperatury potraw w kąpieli wodnej. Urządzenie zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury oraz stabilne utrzymywanie ciepła bez przypalania potraw. Idealne rozwiązanie do restauracji, bufetów, hoteli oraz cateringu.

Konstrukcja ze **stali nierdzewnej** zapewnia trwałość oraz łatwe czyszczenie, a **kran spustowy** umożliwia szybkie opróżnianie zbiornika z wody po zakończeniu pracy.

Najważniejsze cechy

⁉ Zakres temperatur 30–85°C
Termostat z regulacją temperatury w 6 poziomach.

⚡ Moc 1000 W
Wydajny element grzewczy zapewnia szybkie nagrzewanie kąpieli wodnej.

🍽️ Standard GN 1/1
Mieści pojemnik GN 1/1 o maksymalnej wysokości 150 mm.

🍽️ Różne konfiguracje GN
Możliwość użycia także 2× GN 1/2 lub 3× GN 1/3.

🚰 Kran spustowy
Ułatwia opróżnianie zbiornika z wody.

🛡️ Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Bezpiecznik termiczny zwiększa bezpieczeństwo pracy.

Konstrukcja i funkcjonalność

Bemar wyposażony jest w **termostat z lampką kontrolną** informującą o pracy urządzenia. Zbiornik na wodę posiada oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu wody, co ułatwia prawidłową obsługę i zapobiega uszkodzeniu elementu grzewczego.

Urządzenie umożliwia stosowanie różnych konfiguracji pojemników GN, co pozwala dostosować je do potrzeb serwowania potraw w liniach wydawczych i bufetach.

Zastosowanie

- restauracje
- bufety i linie wydawcze
- hotele
- catering
- kuchnie zbiorowego żywienia
- stołówki

Dane techniczne

Zasilanie	230 V / 50/60 Hz
Moc	1000 W
Zakres temperatur	30–85 °C

Regulacja temperatury	Regulacja temperatury
Rozmiar GN	Rozmiar GN
Maksymalna wysokość pojemnika	Maksymalna wysokość pojemnika
Długość przewodu	Długość przewodu
Stopień ochrony	Stopień ochrony
Element grzewczy	Element grzewczy
Materiał	Materiał obudowa zewna
Wymiary	Wymiary (W)334 × (H)241 mm

Uwaga: Pojemniki GN nie są dołączone do zestawu.