

Zestaw: Bemar HENDI Ranger z kranem spustowym, HENDI, GN 150mm, GN 1/1, 230V/1000W, 605x332x242mm HENDI 238868

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238868

Cechy produktu

Długość (mm): 605
Szerokość (mm): 332
Wysokość (mm): 242
Waga netto (kg): 7.11
Moc wejściowa (W): 1000
Napięcie (V): 230
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
Akcesoria w zestawie: Pojemnik GN

Zestaw: Bemar HENDI Ranger z kranem spustowym stopniowo podgrzewa zawartość pojemnika GN lub utrzymuje ją w kontrolowanej, stałej temperaturze bez przypalania czy wrzenia. Zaokrąglone rogi pojemnika na wodę oraz kran spustowy sprawiają, że czyszczenie urządzenia jest znacznie łatwiejsze. To idealne, niezawodne rozwiązanie do profesjonalnych kuchni i bufetów samoobsługowych.
Innowacyjny element grzewczy zapewniający 25% większą oszczędność energii w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań oraz równomierne i szybkie rozprowadzanie temperatury.
Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.
Może pomieścić również kombinację mniejszych pojemników GN, takich jak 2×GN 1/2 lub 3×GN 1/3.
Umieszczenie pojemników GN 1/6 również jest możliwe pod warunkiem zastosowania listwy wspornikowej (nie znajduje się w zestawie, możliwa do zakupienia osobno – kody: 808153, 808108).
Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.
Temperatura regulowana za pomocą pokrętła – 6 poziomów grzania.
Wyposażony w termostat i lampkę sygnalizacyjną.
Pojemnik na wodę ma zaznaczone wskaźniki min. i maks. poziomu wody.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Klasa wodoszczelności: IPX3.
W zestawie:
- 3 pojemniki GN 1/3 o wysokości 100 mm.
- 3 pokrywki GN 1/3.