



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

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238868

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 605

Szerokość (mm): 332

Wysokość (mm): 242

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 85

Napięcie (V): 230

Rozmiar GN: GN 1/1

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 7.11

Moc wejściowa (W): 1000

Zabezpieczenie: Bezpiecznik termiczny

Akcesoria w zestawie: Pojemnik GN

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 rozprzodzenie temperatury.

Obudowa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej.

Mieści 1 pojemnik GN 1/1 o maks wysokości 150 mm.

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 zakupu osobno – kody: 808153, 808108).

Zakres temperatury: od 30°C do 85°C.

Temperatura regulowana za pomocą pokrętki – 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.