

Bemar, 1/1GN, 150mm, z kurkiem



- ▶ Bemar z 1 komorą
- ▶ Zastosowanie
 - ✓ pojemnik GN w formacie 1/1 GN-Format
 - ✓ Maks. głębokość pojemnika GN: 150 mm
- ▶ Z kranik spustowy wody

Opis

Doskonale nadaje się do użytku w bufecie lub w cateringu: dzięki bemarowi w formacie 1/1 GN możliwe jest precyzyjne i równomierne utrzymanie temperatury potraw. Zastosowanie łagodnej kąpeli wodnej pozwala zachować smak i zapobiega przypaleniu potraw.

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	1,2 kW 230 V 50/60 Hz
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Materiał:	Stal niklowo-chromowa
• Seria:	-
• Ważna wskazówka:	-
• Tryb pracy:	Elektr.
• Przyłącze urządzenia:	Gotowe do podłączenia
• Ilość komór:	1
• Wielkość komory, format GN:	1 x 1/1 GN
• Głębokość pojemnika GN maks.:	150 mm
• Przyłącze wody:	-
• Kranik spustowy wody:	Tak
• Kranik doprowadzający wodę:	Nie
• Zakres temperatury:	40 °C do 90 °C
• wymiary:	szer. 340 x gł. 590 x wys. 240 mm
• waga:	7,5 kg