

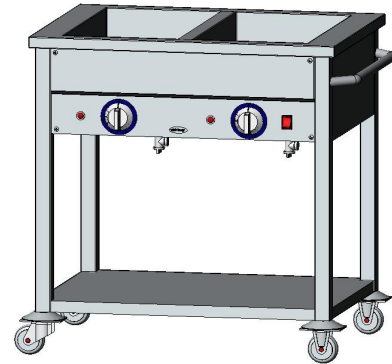
## BEMARY ELEKTRYCZNE JEZDNE



**BE - 1J**



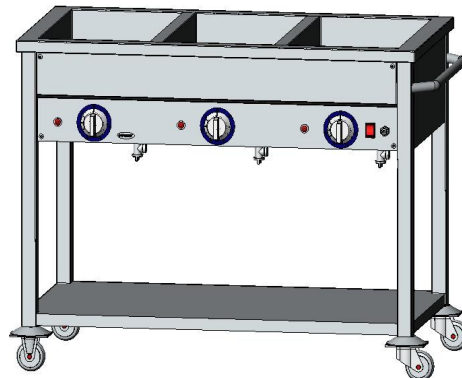
**BE - 2J**



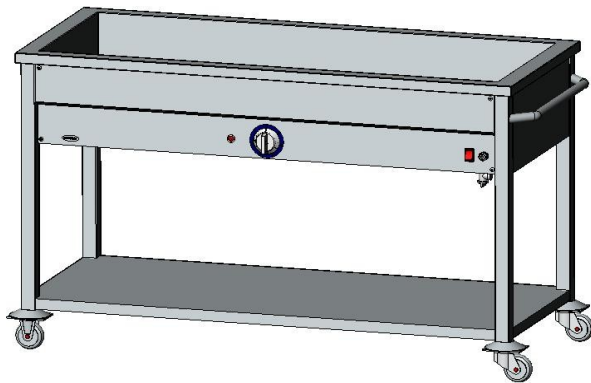
**BE - 2JS**



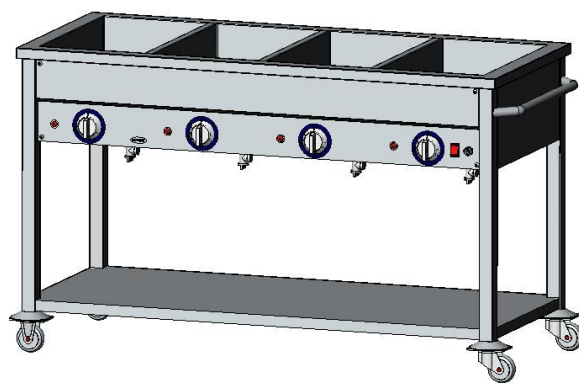
**BE - 3J**



**BE - 3JS**



**BE - 4J**



**BE - 4JS**

Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Zasilanie	[°C] Zakres temperatur	Ilość komór	sterowanie komór	Niezależne	[szer. x gł. x wys.] Wymiary
BE-1J	0,8	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-		400x600x850
BE-2J	1,6	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-		800x600x850
BE-2JS	1,6	IN-PE 230V 50Hz	30-90	2	+		800x600x850
BE-3J	2,4	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-		1100x600x850
BE-3JS	2,4	IN-PE 230V 50Hz	30-90	3	+		1100x600x850
BE-4J	3,2	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-		1400x600x850
BE-4JS	3,2	IN-PE 230V 50Hz	30-90	4	+		1400x600x850

Bemary elektryczne jezdne są to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzewcze przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw. W bemarku grzałki zamocowane są bezpośrednio pod pojemnikami gastronomicznymi i mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie. Umożliwia to szybsze podgrzanie potraw i mniejsze straty energii. Elementy grzewcze są osłonięte wkładkami perforowanymi, które uniemożliwiają przypadkowe ich uszkodzenie. Zbiornik przystosowany jest do pojemników typu GN 1/1 lub, po zastosowaniu systemu przekładek - mniejszych o maksymalnej wys. 200 mm. Wbudowany termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30÷90°C, posiada również zabezpieczenie przed niekontrolowanym wzrostem temperatury. Bemark posiada wmontowany zawór spustowy (1/2 cala) pozwalający na łatwe opróżnienie zbiornika. Bemary jezdne produkowane są w kilku wersjach różniących się wymiarami umożliwiając jednocześnie podgrzewanie od 1 do 4 pojemników GN 1/1. Mogą mieć one wspólną komorę dla wszystkich przewidzianych GN-ów lub osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich (w tabeli oznaczone dodaną literą S).