

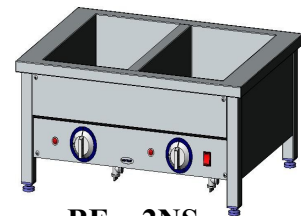
BEMARY ELEKTRYCZNE NASTOLNE



BE - 1N



BE - 2N



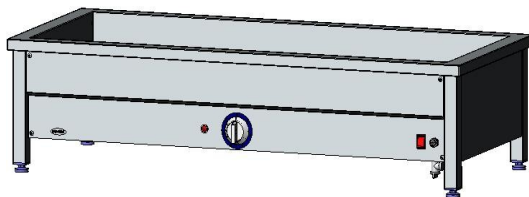
BE - 2NS



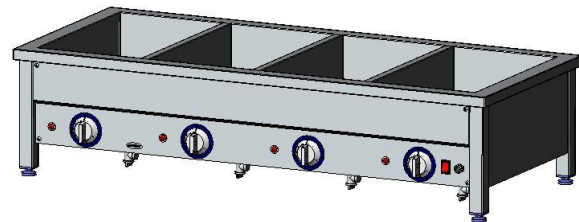
BE - 3N



BE - 3NS



BE - 4N



BE - 4NS

Nazwa	[kW]Moc grzewcza	Zasilanie	[°C]Zakres temperatur	Ilość komór	sterowanie komórNiezależne	[szer. x gł. x wys.]Wymiary
BE-1N	0,8	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-	400x600x350
BE-2N	1,6	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-	800x600x350
BE-2NS	1,6	IN-PE 230V 50Hz	30-90	2	+	800x600x350
BE-3N	2,4	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-	1100x600x350
BE-3NS	2,4	IN-PE 230V 50Hz	30-90	3	+	1100x600x350
BE-4N	3,2	IN-PE 230V 50Hz	30-90	1	-	1400x600x350

BE-4NS	3,2	IN-PE 230V 50Hz	30-90	4	+	1400x600x350
--------	-----	-----------------	-------	---	---	--------------

Bemary elektryczne nastolne są to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzejne przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw. W bemarze 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 grzejne 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. Bemar posiada wmontowany zawór spustowy (½ cala) pozwalający na łatwe opróżnienie zbiornika. Bemary nastolne 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).