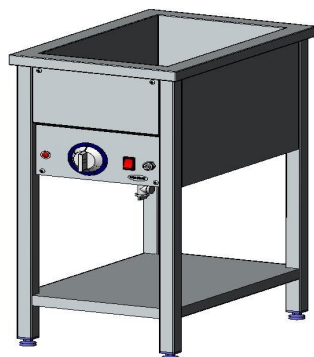


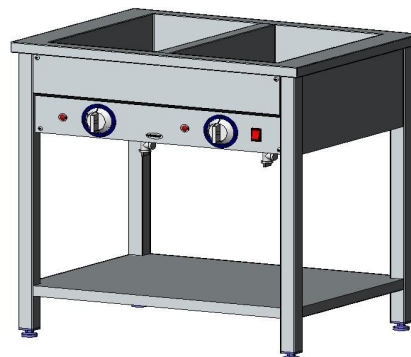
BEMARY ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE



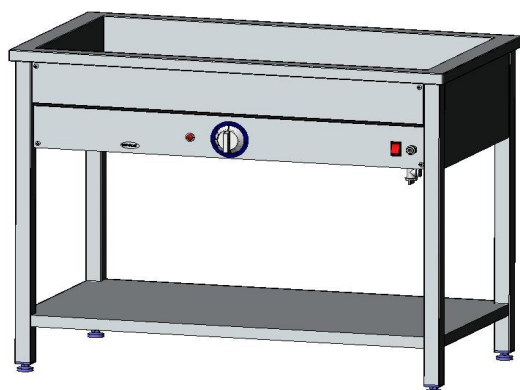
BE - 1W



BE - 2W



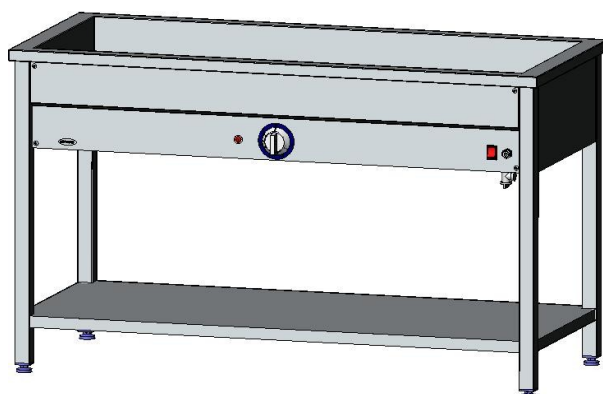
BE - 2WS



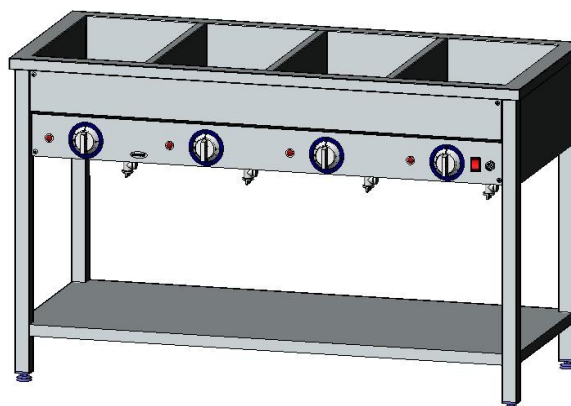
BE - 3W



BE - 3WS



BE - 4W



BE - 4WS

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

Bemary elektryczne wolnostojące są to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzejne 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 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. Bemark posiada wmontowany zawór spustowy (1/2 cala) pozwalający na łatwe opróżnienie zbiornika. Bemary wolnostojące 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).