

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/witryna-grzewcza-cieply-bufet-z-4-pojemnikami-gn-12-1800w-p-4653.html>


Witryna grzewcza, ciepły bufet z 4 pojemnikami GN 1/2 1800W

Cena brutto	1 062,00 zł
Cena netto	863,41 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010046
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223022005

Opis produktu

Profesjonalny bufet grzewczy z czterema zbiornikami

Bemar z 4 zbiornikami został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym zastosowaniu, sprawia by potrawy pozostawały ciepłe przez dłuższy okres czasu. Bemar wyposażony został w **4 pojemniki GN 1/2 wraz z pokrywkami oraz w kranik odpływowy**, dzięki którym użytkowanie staje się jeszcze wygodniejsze.

Bemar firmy Royal Catering posiada podgrzewany zbiornik wodny, w którym utrzymywana jest odpowiednia temperatura potraw umieszczonych w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Urządzenie cechuje się wytrzymałą konstrukcją i dużą niezawodnością. Wysoka jakość stali, z której jest wykonany sprawia, że w skuteczny sposób chroniony jest przed korozją, a przy okazji jest łatwy w czyszczeniu. Wydajny element grzejny o mocy **1,8KW** gwarantuje szybkie podgrzanie wody – max 90 °C , natomiast termostat jest odpowiedzialny za utrzymanie wybranej temperatury. W bemarze nie zabrakło również kranika spustowego, który ułatwi opróżnianie zbiorników oraz szklanej osłony, która zapewni dodatkową ochronę dla potraw.

Funkcje bamaru MP1046:

- Do utrzymywania ciepła potraw
- Odpowiada wysokim wymaganiom właściwym dla gastronomii
- Wysokiej jakości stal szlachetna
- Temperaturę można ustawić za pomocą w pełni automatycznego urządzenia do utrzymywania stałej temperatury (max 90 °C)
- Łatwa obsługa i czyszczenie
- Kranik odpływowy
- W zestawie 4 pojemniki GN 1/2 o głębokości 100mm z pokrywkami

Ten profesjonalny bemar posiada wysokiej jakości 4 zbiorniki wodne wraz z kranikiem odpływowym. Dzięki niemu napełnianie i opróżnianie pojemników jest bardzo proste.

Decydując się na zakup bamaru **MP1046**, nabywają Państwo oszczędne oraz wykonane z wysokiej jakości materiałów urządzenie, sprawdzone wg niemieckich standardów. Bez niego nie może się obejść żaden profesjonalny gastronom czy kucharz!

Jesteśmy pewni wysokiej jakości i niezawodności naszych urządzeń, dlatego każdy produkt został objęty **długą gwarancją**.

Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE

- potrzebną dla Sanepidu

Model	MP1046
Napięcie	230 V
Objętość	4x pojemnik GN 1/2 z pokrywą (100 mm gł.)
Moc	1,8 kW
Wymiary bez osłony (DxSxW)	121,5 x 40 x 16
Wymiary (DxSxW)	121,5 x 40 x 34 cm
Waga	21 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	129 x 45 x 26 cm
Waga wysyłki	23 kg