

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/witryna-grzewcza-cieply-bufet-z-6-pojemnikami-gn-13-1800w-p-4652.html>



Witryna grzewcza, ciepły bufet z 6 pojemnikami GN 1/3 1800W

Cena brutto	1 205,00 zł
Cena netto	979,67 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	10010045
Kod producenta	4
Kod EAN	4260223021992

Opis produktu

Profesjonalny bufet grzewczy z sześcioma zbiornikami

Bemar z 6 zbiornikami został zaprojektowany z myślą o profesjonalnym zastosowaniu, sprawia by potrawy pozostawały ciepłe przez dłuższy okres czasu. Bemar wyposażony został w **6 pojemników GN 1/3 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 grzewczy 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 bemarku MP1045:

- 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 6 pojemników GN 1/3 o głębokości 100mm z pokrywkami

Ten profesjonalny bemar posiada wysokiej jakości 6 zbiorników wodnych wraz z kranikiem odpływowym. Dzięki niemu napełnianie i opróżnianie pojemników jest bardzo proste.

Decydując się na zakup bemarku **MP1045**, 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	MP1045
Napięcie	230 V
Objętość	6x pojemnik GN 1/3 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