



**Bemar Ranger 230V/1000W, 574x334x(H)241mm |
Hendi 238905**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 238905

Cechy produktu

Długość (mm): 574

Szerokość (mm): 334

Wysokość (mm): 241

Ilość komór: 1

Temperatura min. (°C): 30

Temperatura max. (°C): 85

Waga netto (kg): 5.07

Moc wejściowa (W): 1000

Bemar gastronomiczny GN 1/1 – HENDI Ranger, 1000 W, 230 V, 574×334×(H)241 mm

Profesjonalny bemar gastronomiczny HENDI Ranger przeznaczony do utrzymywania potraw w temperaturze serwowania w restauracjach, bufetach, hotelach oraz firmach cateringowych. Urządzenie działa w systemie kąpeli wodnej i umożliwia stosowanie pojemników GN 1/1 lub ich kombinacji.

Najważniejsze cechy

🔧 Zakres temperatur 30–85°C
Utrzymywanie potraw w stabilnej temperaturze serwowania.

🔧 Moc 1000 W
Stabilna praca i szybkie nagrzewanie urządzenia.

🔧 Kompatybilność GN
Obsługa pojemników GN 1/1 lub ich kombinacji.

🔧 Regulacja temperatury
6-stopniowa regulacja temperatury za pomocą pokrętki.

🔧 Zabezpieczenie termiczne
Bezpiecznik chroniący urządzenie przed przegrzaniem.

 **Kontrola poziomu wody**
Oznaczenia minimalnego i maksymalnego poziomu w zbiorniku.

Konstrukcja

Obudowa oraz zbiornik na wodę wykonane są ze **stali nierdzewnej**, co zapewnia wysoką odporność na korozję oraz intensywne użytkowanie w gastronomii.

Analogowy panel sterowania umożliwia łatwą regulację temperatury. Urządzenie posiada również zabezpieczenie termiczne oraz klasę ochrony **IPX3**, która chroni sprzęt przed bryzgami wody podczas pracy w kuchni.

Dane techniczne

Model
Seria
Nazwa artykułu
Zasilanie
Moc
Zakres temperatur
Liczba poziomów regulacji
Sterowanie
Typ pojemników
Maksymalna głębokość pojemników
Liczba komór

Klasa wodoszczelności
Materiał
zewnętrzna
Wymiary
W × (H) 241 mm
Waga netto
Waga brutto
EAN
369238905

Uwaga: Cena urządzenia nie obejmuje pojemników GN.