

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/podgrzewacz-do-czekolady-i-sosow-suchy-bemar-2-gn-z-pokrywkami-p-9838.html>



Podgrzewacz do czekolady i sosów suchy bemar + 2 GN z pokrywkami

Cena brutto	670,89 zł
Cena netto	545,44 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10010249
Kod producenta	10010249
Kod EAN	4250928622914
SKU	1000145

Opis produktu

Nazwa producenta: **RCCM-250-2GN** Profesjonalny podgrzewacz - **suchy bemar** - może służyć do podgrzewania czekolady, sosów, zup, gulaszy oraz do utrzymywania w ciepłe każdej innej potrawy. W odróżnieniu od tradycyjnych bemarków, w tym urządzeniu nie stosuje się wody a pojemniki 1/4 GN ogrzewane są za pomocą powietrza. Na dnie urządzenia zamontowana jest gruba płyta grzewcza, która ogrzewa powietrze wewnątrz. **Brak wody sprawia ogromną wygodę użytkowania, nie ma problemów z kamieniem, nie ma problemów z parowaniem wody i jej wymianą.** Podgrzewacz do czekolady w całości wykonany jest ze stali nierdzewnej. Nad odpowiednią temperaturą czuwają nowoczesna i oszczędna grzałka, termostat oraz atrakcyjny cyfrowy wyświetlacz. Podgrzewacz przeznaczony jest dla najbardziej wymagających klientów, którzy cenią sobie wygodę użytkowania i łatwość zachowania czystości. **Cechy i funkcje:**- wytrzymała stalowa konstrukcja- BEMAR BEZ UŻYCIA WODY - BRAK KAMIENIA I PARY- szybkie nagrzewania do 100C- płynna regulacja temperatury- nowoczesny design wzbogacający atrakcyjność ekspozycji- dwa pojemniki 1/4 GN o głębokości 150 mm z pokrywkami w zestawie- cyfrowy wyświetlacz

Parametry techniczne:

- Model - **RCCM-250-2GN**
- Nr katalogowy - **1249**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał - **Stal nierdzewna**
- Napięcie - **230 V**
- Moc - **250 W**
- Zakres temperatury - **1-100C**
- Pojemność całkowita - **8 l**
- Pojemność pojemnika - **4 l**
- Liczba pojemników - **2**
- Wymiary (DxSxW) - **34,5 x 28,2 x 29,4 cm**
- Waga - **7,35 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **38,5 x 34 x 34 cm**
- Waga wysyłki - **8,4 kg**

W zestawie:

- Podgrzewacz do czekolady
- Pojemniki GN1/4 2 szt.
- Pokrywki GN1/4 2szt
- Instrukcja PL