

BEMAR WODNY, STACJONARNY 4 x GN 1/1

Wymagania konstrukcyjne wymagania techniczne i wyposażenie dodatkowe	Potwierdzenie zgodności oferowanego przedmiotu Zamówienia przez Wykonawcę	
Marka		
typ i/lub model		
Producent		
Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.		
	TAK	NIE
Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)	TAK	NIE
	AISI:	
Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.	TAK	NIE
Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.	TAK	NIE
Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1 .	TAK	NIE
Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4.	TAK	NIE
	 szt.	
Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.	TAK	NIE
Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.	TAK	NIE
Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30°C - 90°C.	TAK	NIE
	od°C do°C	
Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.	TAK	NIE
Kran spustowy do każdej komory.	TAK	NIE
Podstawa na 4 nogach z regulacją wysokości.	TAK	NIE
Wzmocnienie - półka pełna	TAK	NIE
Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.	TAK	NIE
Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW	TAK	NIE
	Moc:kW	
Wymiary 1650 x 700mm x 900mm (+/- 5%).	TAK	NIE
	 x x mm	
Cztery pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.	TAK	NIE
Grubość blachy nierdzewnej min. 0,8 mm.	TAK	NIE
	 mm	
Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.	TAK	NIE