

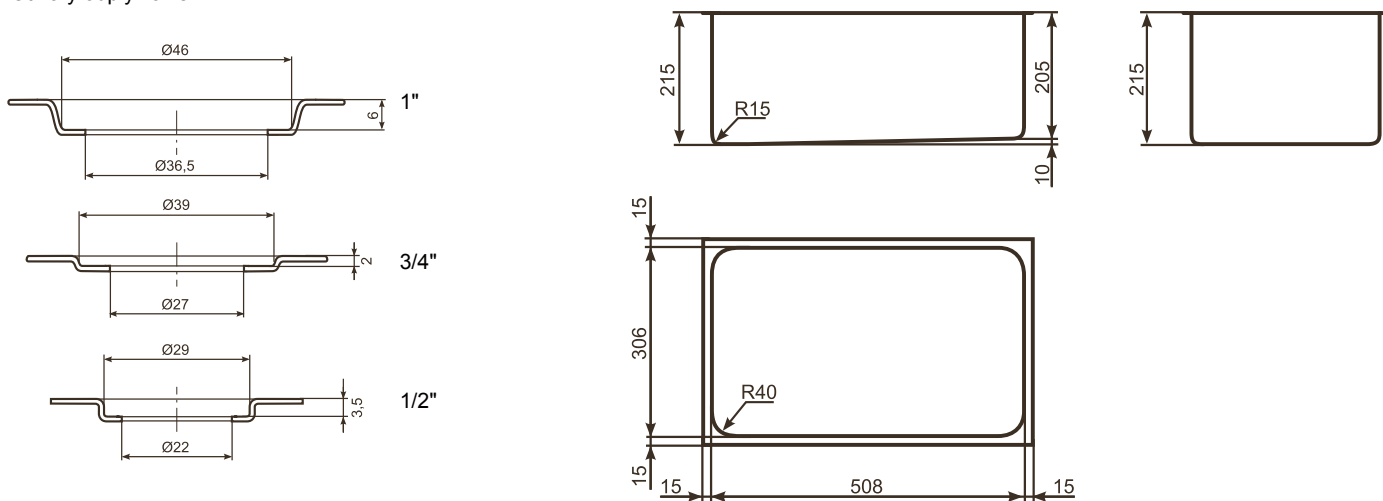
## Komory bemarowe

D05

Bemary są to nowoczesne urządzenia do gastronomii przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw. Bemary mają szczególne zastosowanie przy wydawaniu posiłków np. w szpitalach i stołówkach szkolnych. Potrawy umieszcza się w specjalnych pojemnikach gastronomicznych typu GN, które zanurzone są w kąpeli wodnej zbiornika bamaru, ogrzewanej za pomocą grzejników.

Każdy bemar zaopatrzony jest w przetłoczki umożliwiające zastosowanie różnych pojemników funkcjonalnych w zakresie ich standardowych układów.

Otwory odpływowe:



typ	wymiar wew mm	wymiar zew mm	wymiar H mm	materiał
1/1	510x310	540x340	170	AISI 304
1/1	510x310	540x340	215	AISI 304
1/1	510x310	540x340	230	AISI 304

Przetłoczki do mocowań

