

český výrobce zařízení pro gastronomii



RM GASTRO



vodní lázně



Vodní lázně jsou vyrobeny z nerezové oceli s lisovanou vanou. Jsou ideální pro restaurace, fast-foody, kavárny atd. na udržování teplých jídel. Topné těleso je umístěno pod dnem nádoby, což výrazně usnadňuje údržbu a čištění. Jsou vybaveny síťovým vypínačem, kontrolkami chodu a termostatem na regulaci teploty. Pokud jsou lázně nabízeny ve dvojitěm provedení, má každá vana samostatné ovládání. Toto řešení umožňuje mít pro jednotlivou vanu nastaven rozdílnou teplotu. V případě nevyužití plné kapacity je možné ponechat prázdnou vanu vypnutou a tím šetřit energii. Vodní lázně jsou vyráběny ve čtyřech velikostech – s kapacitou GN-1/1-150 a 2x GN-1/1-150 nebo GN 1/1-200 a 2x GN 1/1-200.

Hodnoty 150 a 200 určují maximální hloubku gastronádob, které je možné použít v dané vodní lázni. Obě varianty mohou mít navíc výpustný ventil pro snadné vypouštění lázně. Modely o hloubce 200 mm mají horní plochy s hygienickým prolisem.

Všechny nabízené vodní lázně lze postavit na stůl. Dále jsou pro jednotlivé modely nabízeny podestavby s regulovatelnými nožičkami, nebo jsou osazeny kolečky. Řešení s pojízdnou podestavbou velmi zvyšuje mobilitu zařízení. Pro modely BM-1115, 2115 jsou nabízeny podestavby PO 30, 60 (30M, 60M) a pro BM-1120, 2120 podestavby PO 40, 80 (40M, 80M).



BM - 2115

Bemaary wodne



Bemaary są produkowane ze stali nierdzewnej z wytłoczoną wanną. To idealne urządzenia do restauracji, fast-foodów, kawiarni, itd. służące do utrzymywania w odpowiedniej temperaturze ciepłych produktów. Grzałka jest umieszczona pod dnem wanny, co znacznie upraszcza czyszczenia urządzenia. Są wyposażone w wyłącznik sieciowy, kontrolki pracy i termostat temperatury. W modelach dwukomorowych każda część ma osobne sterowanie, co umożliwia ustawienie różnych temperatur. W przypadku, gdy używamy tylko jednej wanny, można drugą zupełnie wyłączyć.

Bemaary są produkowane w 4 wielkościach - o pojemności GN 1/1-150 i 2 x GN 1/1-150 albo GN 1/1-200 i 2 x GN 1/1-200, gdzie 150 i 200 oznacza głębokość pojemników gastronomicznych, które mogą być użyte w odpowiednim bemaarze. Oba warianty mogą być wyposażone w kranik spustowy służący do szybkiego i prostego opróżniania wanny. Modele o głębokości 200 mm mają specjalne przetłoczenie górnego brzegu zwiększające higienę. Wszystkie bemaary można postawić na stoły lub specjalne podstawy (z regulowanymi nóżkami lub kółkami). Wersja z ruchomą podstawą znacznie zwiększa zastosowanie i mobilność urządzeń.

Do modeli BM-1115, 2115 są przeznaczone podstawy PO 30, 60 (30M, 60M), a do BM-1120, 2120 podstawy PO 40, 80 (40M, 80M).



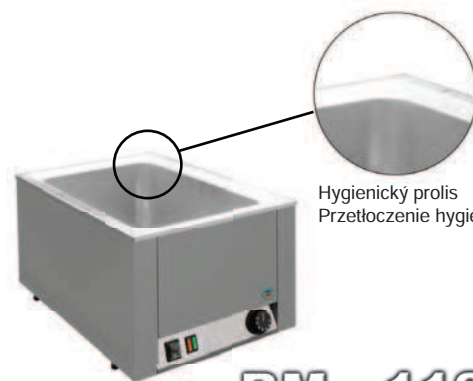
BMV - 2120

Výpustný kohout
Zawór spustowy

BMV - 1115



PO - 80 M

Hygienický prolis
Przetłoczenie higieniczne

BM - 1120

Model Model	Rozměry (cm) Wymiary (cm)	Kapacita Pojemność	Příkon (kW) Moc (kW)	Napětí (V/Hz) Napięcie (V/Hz)
BM - 1115	33 x 54 x 22 v	GN-1/1-150h	1,5	230/50
BM - 2115	66 x 54 x 22 v	2 x GN-1/1-150h	2 x 1,5	230/50
BMV - 1115	33 x 54 x 22 v	GN-1/1-150h + výpustný kohout	1,5	230/50
BMV - 2115	66 x 54 x 22 v	2 xGN-1/1-150 + výpustný kohout	2 x 1,5	230/50
BM - 1120	39 x 60 x 30 v	GN 1/1-200h	1,5	230/50
BMV - 1120	39 x 60 x 30 v	GN 1/1-200h + výpustný kohout	1,5	230/50
BMV - 2120	77 x 60 x 30 v	2xGN 1/1-200h + výpustný kohout	3,0	230/50