

# Empero Elektrikli Benmariler 662

“ Empero 662 elektrikli benmari, yemekleri uzun süre sıcak tutar ve hijyenik kullanım sunar. Fiyat ve profesyonel servis desteği için CM Teknik’i arayın. ”

## Ürün Özellikleri



- Termostatik kontrol
- Yarım modül: 1 adet GN 2/3 + 2 adet GN 1/6 kapasite
- Tam modül: 1 adet GN 1/1 + 2 adet GN 1/4 kapasite
- Tahliye musluğu ile kolay boşaltma
- Su alma musluğu
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir
- Paslanmaz çelik gövde

## Teknik Özellikler

- Ürün Adı: Elektrikli Benmari
- Model: 662
- Ebatlar: 600 x 635 x 285 mm
- Ağırlık: 28 kg
- Hacim (m³): 0.12
- Güç: 2.5 kW

## Kullanım Alanları

- Restoran ve otel mutfakları
- Catering firmaları
- Okul, hastane ve fabrika yemekhaneleri

## Sık Sorulan Sorular

- **Soru:** Empero 662 elektrikli benmari hangi işletmelere uygundur?

**Cevap:** Yoğun yemek servisi yapan restoran, otel ve toplu yemek üretim alanları için idealdir.

- **Soru:** Ölçüleri nedir?

**Cevap:** Model 662, 600 x 635 x 285 mm ölçülerindedir ve geniş hacimli kullanım sunar.

- **Soru:** Temizlik kolay mı?

**Cevap:** Paslanmaz çelik gövdesi ve tahliye musluğu sayesinde kolayca temizlenebilir.

## Sipariş ve Fiyat Bilgisi

Empero Elektrikli Benmariler 662 fiyatları ve stok bilgisi için CM Teknik ile iletişime geçebilirsiniz. Satışın yanı sıra kurulum ve profesyonel servis desteği de sağlamaktayız. Benzer ürünler için [Benmari Modelleri](#) sayfamızı ziyaret edebilirsiniz.

[0216 606 17 65](tel:02166061765) – [0530 942 62 45](tel:05309426245)

**CM Endüstriyel Mutfak Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti.**

Küçükbakkalköy Mahallesi, Kocasınan Caddesi No:33/C 34750 Ataşehir, İstanbul - Türkiye

0216 606 88 90 - 0216 606 17 65 - 0530 942 62 45 - 0850 346 95 46



Vergi No: 2111550584 - Vergi Dairesi: İstanbul/Kozyatağı

<https://www.cmt teknik.com.tr> - [servis@cmt teknik.com.tr](mailto:servis@cmt teknik.com.tr) - [Google Konum](#) - [Yandex Konum](#)