

Dane aktualne na dzień: 11-04-2025 14:29

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-1265-w-2-x-gn11-z-podstawa-p-507.html>



Bemar - 1265 W - 2 x GN1/1 - z podstawą

Cena brutto	2 929,00 zł
Cena netto	2 381,30 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-01
Kod producenta	RCCD-1/1 2X200

Opis produktu

Bemar - 1265 W - 2 x GN 1/1 - z podstawą



Materiał: **Stal nierdzewna (201)**

Rodzaj pojemnika: **GN 1/1**

Regulowane nóżki: **Tak**

Pokrywa: **Tak**

Wysokość pojemnika [cm]: **20**

Kolor: **Srebrny**

Kranik spustowy: **Tak**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **49.8 x 30 x 19.5**

Pojemność wlewczą [l]: **52**

Przewód zasilający [m]: **1,34**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1265**

Liczba pojemników [szt.]: **2**

Oddzielny termostat: **Tak**

Zakres temperatur [°C]: **30 - 85**

Wymiary (DxSxW): **80 x 60 x 92 cm**

Waga: **31 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **89 x 71 x 103 cm**

Waga wysyłki: **38.7 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar gastronomiczny RCCD-1/1 2X200
- 2 pojemniki GN 1/1 z pokrywkami

Bemar z podstawą i 2 pojemnikami GN 1/1

Bemar gastronomiczny z podstawą marki Royal Catering utrzymuje szeroką gamę potraw w idealnej temperaturze przez długi czas. W 2 pojemnikach GN z pokrywkami (GN 1/1) możesz jednocześnie umieścić wszystkie składniki lub kilka potraw, takich jak mięso, ryby, warzywa, ryż, ziemniaki i sos, nie martwiąc się, że się przypalą.

Podgrzewacz do żywności doskonale zaspokaja potrzeby cateringowe i nadaje się do użytku w restauracjach, hotelach, barach z przekąskami, kawiarniach na stołówkach, bufetach, a nawet w domach spokojnej starości i klinikach.

Potężny bemar gastronomiczny z asortymentu Royal Catering

Bemar przekonuje przede wszystkim dużą pojemnością 52 l i mieści dużą ilość jedzenia do podgrzania lub utrzymania w cieple. Oznacza to ogromną oszczędność czasu i jest szczególnie korzystne podczas przygotowań do dużych imprez lub godzin szczytu. Wydajny element grzejny o mocy 1265 W szybko podgrzewa wodę do żądanej temperatury.

Za pomocą dwóch pokręteł włączysz oddzielnie regulowane termostaty i precyzyjnie ustawisz temperaturę w zakresie 30 - 85°C. Ze względu na zastosowanie kąpeli wodnej nie ma nawet mowy o przypaleniu potrawy. Kurek spustowy ułatwia obsługę.

Bemar grzewczy łączy w sobie przemyślaną konstrukcję i solidną obudowę ze stabilną podstawą, tworząc niezawodny i łatwy w utrzymaniu produkt. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest bardzo trwały i odporny na korozję. Materiał jest nieszkodliwy dla zdrowia, łatwy do czyszczenia dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni i wyjątkowo higieniczny.

Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na zużycie i uderzenia. Gumowe nóżki, których wysokość określisz w zakresie 3 cm, zapewniają bezpieczną podstawę i zapobiegają zarysowaniom podłogi.



