Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 20:53

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** |
| Kod EAN | **4062859198129** |

## Opis produktu

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

2 × GN 1/11265 W30–85°CPodstawa w zestawie

### Dwa dania na samodzielnym stanowisku wydawczym

Bemar RCCD-1/1 2X200 z podstawą mieści dwa pojemniki GN 1/1 z pokrywkami. Układ pozwala utrzymywać ciepło głównego dania i dodatku obok siebie, tworząc własny punkt wydawania potraw.

Moc 1265 W i regulacja 30–85°C wspierają dopasowanie grzania do zawartości. Regulowane nóżki ułatwiają ustawienie podstawy, a kranik spustowy pomaga opróżnić urządzenie po serwisie.

## Najważniejsze zalety

1

### Dwa pojemniki GN 1/1

Oddzielne naczynia dają miejsce na kilka składników posiłku bez mieszania ich ze sobą.

2

### Podstawa w zestawie

Urządzenie tworzy samodzielne stanowisko, a regulowane nóżki ułatwiają jego ustawienie.

3

### Kranik spustowy

Opróżnianie kąpieli po zakończeniu pracy jest wygodniejsze bez przechylania całego bemaru.

## 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 kąpieli 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 zakresie 3 cm, zapewniają bezpieczną podstawę i zapobiegają zarysowaniom podłogi.

## Dane techniczne

| Parametr | Wartość |
|---|---|
| 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 wlewcza [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

## Zamów w CNCWorld

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