

Dane aktualne na dzień: 06-04-2025 05:57

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-2000w-4gn-12-kranik-spustowy-szklana-oslona-p-515.html>

Bemar - 2000W - 4GN 1/2 - Kranik spustowy - Szklana osłona



Cena brutto	1 929,00 zł
Cena netto	1 568,29 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-09
Kod producenta	RCBM_GN1/2_3

Opis produktu

Bemar - 2000W - 4 GN 1/2 - kranik spustowy - szklana osłona



Materiał: **Stal nierdzewna/szkło (hartowane)**

Rodzaj pojemnika: **GN 1/2**

Pokrywa: **Tak**

Kranik spustowy: **Tak**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **26.5 x 32.5 x 10**

Szklana osłona: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **4 x 4.7**

Wymiary szklanej osłony [cm]: **15 x 122**

Przewód zasilający [m]: **1**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **2000**

Liczba pojemników [szt.]: **4**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Pojemność całkowita [l]: **4 x 6**

Wymiary (DxSxW): **122 x 41 x 33 cm**

Waga: **21.2 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **131.5 x 47 x 28 cm**

Waga wysyłki: **23.5 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/2_3
- 4 GN 1/2 pojemniki z pokrywką
- Instrukcja obsługi

Bemar dla szerokiej gamy doskonale prezentujących się ciepłych dań

Świeże potrawy utrzymywane w cieple przez długi czas brzmią apetycznie? Z bemarem marki Royal Catering to się uda! W 4 pojemnikach gastronomicznych wszystkie składniki potrawy lub kilka dań przechowasz w żądanej temperaturze bez przypalania.

Sprzęt nadaje się do mięsa, ryb, warzyw, ryżu, ziemniaków, sosów itd. Bemar grzewczy optymalnie zaspokoi potrzeby lokali gastronomicznych nawet wysokiej klasy. Nadaje się do użytku w restauracjach, hotelach, pensjonatach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami, kawiarniach lub domach seniorów i klinikach.

Potężny podgrzewacz do potraw z oferty gastronomicznej Royal Catering

Bemar działa na zasadzie konwekcji. Element grzewczy podgrzewa wodę znajdującą się między urządzeniem a pojemnikami GN i przekazuje ciepło do pojemników. Oznacza to, że nawet delikatne dania nie tylko podgrzejesz, ale także utrzymasz ich ciepło przez długi czas. Bez ryzyka przypalenia!

Bemar gastronomiczny imponuje przede wszystkim dużą objętością. Pojemniki 4 x GN (GN 1/2) z pokrywkami mieszczą znaczną ilość jedzenia. Dania jednocześnie podgrzejesz lub utrzymasz w cieple. Oznacza to ogromną oszczędność czasu! Szczególnie sprawdzi się przy przygotowywaniu dużych imprez lub w godzinach szczytu w restauracjach, stołówkach i hotelach. Ponadto w bemarze elektrycznym zastosujesz inne rozmiary pojemników GN i połączysz je ze sobą.

Wydajny element grzewczy o mocy 2,000 W szybko podgrzewa wodę do żądanej temperatury. Automatyczny termostat włączysz za pomocą pokrętła, które umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-110°C. Osłona ze szkła hartowanego chroni żywność przed zabrudzeniem. Pomaga utrzymać jej temperaturę, a jednocześnie umożliwia świetną prezentację. Kranik spustowy ułatwia napełnianie, opróżnianie i czyszczenie sprzętu.

Bemar grzewczy łączy przemyślaną konstrukcję i solidną obudowę. Otrzymujesz dzięki temu niezawodny i łatwy w utrzymaniu produkt. Stal nierdzewna sprawia, że jest bardzo wytrzymały oraz odporny na korozję. Materiał wyróżnia się bezpieczeństwem dla zdrowia, łatwym czyszczeniem dzięki niezwykle gładkiej powierzchni i higieną. Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na zużycie oraz uderzenia. Gumowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie i zapobiegają zarysowaniom podłoża.



