Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 18:49

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**
Kod EAN	**4062859090430**

Opis produktu

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

4 pojemników GN2000 W30–110°CSzklana osłona

Różnorodne menu gotowe do wydania

Bemar z układem 4 × GN 1/2 pomaga podawać kilka dań i dodatków na jednym stanowisku. Oddzielne naczynia pozwalają rozdzielić składniki menu i wygodnie przygotowywać kolejne porcje.

Moc 2000 W i regulacja 30–110°C wspierają utrzymywanie ciepła podczas serwisu. Szklana osłona eksponuje potrawy, oddzielając je od strony gości.

Najważniejsze zalety

1

Pojemniki w zestawie

4 naczyń GN z pokrywkami daje możliwość podawania kilku składników bez ich mieszania.

2

Regulowane grzanie

Termostat pozwala dobrać ustawienie podczas serwowania potraw.

3

Kranik spustowy

Wygodny odpływ ułatwia opróżnienie urządzenia po zakończeniu pracy.

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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

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