

Dane aktualne na dzień: 09-04-2025 02:22

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-4-x-gn-12-oslona-p-521.html>



Bemar - 4 x GN 1/2 - osłona

Cena brutto **1 779,00 zł**

Cena netto **1 446,34 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **BM-15**

Kod producenta **RCBM-4B**

Opis produktu

Bemar - 4 x GN 1/2 - osłona



Materiał: **Stal nierdzewna, Szkło**
Rodzaj pojemnika: **GN 1/2**
Pokrywa: **Tak**
Perforowana tacka z kolcami: **Nie**
Kolor: **Srebrny**
Brytfanna perforowana: **Nie**
Kranik spustowy: **Tak**
Wymiary pojemnika GN [cm]: **26.5 x 32.5 x 10**
Szkłana osłona: **Tak**
Pojemność wlewczą [l]: **4 x 6**
Wymiary szklanej osłony [cm]: **15 x 120**
Lampa halogenowa: **Nie**
Przewód zasilający [m]: **1,3**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1800**
Liczba pojemników [szt.]: **4**
Oddzielny termostat: **Nie**

Zakres temperatur [°C]: **25-85**
Pojemność całkowita [l]: **24**
Wymiary (DxSxW): **125 x 39.5 x 34 cm**
Waga: **22 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **127.5 x 44 x 26 cm**
Waga wysyłki: **25.6 kg**

Zakres dostawy:

- Urządzenie
- Pojemniki GN 1/2 (4 szt.)
- Pokrywki (4 szt.)
- Szyba ochronna
- Akcesoria montażowe
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR - POGRZEWACZ DO ŻYWNOSCI?

- Duża pojemność – łącznie 24 l w czterech pojemnikach GN
- Ogrzewanie konwekcyjne – nie ma zagrożenia przypaleniem potraw
- Moc 1800 W – umożliwia szybkie nagrzewanie urządzenia i wydajne utrzymywanie temperatury
- Regulacja temperatury – zakres od 25 do 85°C wystarczający dla większości produktów
- Cyfrowy wyświetlacz – ułatwia kontrolę bieżącej temperatury w urządzeniu

Bemar 4 x GN 1/2 od Royal Catering

Bemar RCBM-4B marki Royal Catering to uniwersalne urządzenie przeznaczone do podgrzewania i utrzymywania optymalnej temperatury potraw – m.in. zup, dań jednogarnkowych, sosów, mięs, ziemniaków, ryżu.

Sprawdzi się w restauracjach, barach szybkiej obsługi, firmach cateringowych czy hotelach i obiektach konferencyjnych. Wszędzie tam, gdzie konieczne jest zaserwowanie dużej ilości potraw w krótkim czasie, np. podczas przerw obiadowych.

Podgrzewacz cateringowy Royal Catering - charakterystyka

Bemar RCBM-4B niemieckiej marki Royal Catering to uniwersalny sprzęt przeznaczony dla profesjonalnej gastronomii. Wygodny i praktyczny – pozwala oszczędzić czas przygotowywania oraz podgrzewania potraw, umożliwiając jednocześnie serwowanie dużej ilości posiłków.

Z tego względu znakomicie sprawdzi się w lokalach typu fast food, barach, kawiarniach czy hotelach. Doskonała jakość i trwałość to gwarancja wieloletniego niezawodnego użytkowania.

MOC

Duża moc 1800 W zapewnia szybkie i efektywne nagrzewanie urządzenia do żądanej temperatury. Bemar Royal Catering zaprojektowano tak, by na dłużej zatrzymywał ciepło, oszczędzając tym samym energię. Ogrzewanie konwekcyjne (bezpośrednio podgrzewana jest woda, która następnie oddaje ciepło do pojemników z potrawami) zapobiega przypalaniu.

DUŻA POJEMNOŚĆ

Łączna pojemność 24 l pozwala podgrzewać jednocześnie znaczne ilości dań. Zestaw RCBM-4B zawiera 4 pojemniki GN 1/2 o głębokości 100 mm. W każdej chwili można je wyjąć, co ułatwia ich napełnianie oraz mycie. W komplecie znajdują się też dopasowane pokrywki ze stali nierdzewnej, które zatrzymują ciepło i chronią zawartość pojemników przed zabrudzeniami z powietrza, np. kurzem.

PRZEMYSŁANA KONSTRUKCJA

Precyzyjna regulacja temperatury w zakresie 25-85°C pozwala optymalnie dobrać ciepło do większości rodzajów serwowanych potraw. Wbudowany termostat kontroluje parametr, zmniejszając zużycie prądu. Bemar Royal Catering posiada także czytelny elektroniczny wyświetlacz pokazujący temperaturę wewnątrz urządzenia oraz lampkę sygnalizującą status pracy.

Przemysłana konstrukcja modelu RCBM-4B ułatwia jego codzienną eksploatację. Wbudowany kranik umożliwia wygodne opróżnianie wnętrza z wody. Dołączone do kompletu pojemniki GN można dowolnie ustawiać i stosować wymiennie z innymi, zależnie od bieżących potrzeb. Dodatkowa szklana lada u góry pomaga w obsłudze klienta – usprawniając pracę piekarni czy kawiarni.

WYTRZYMAŁOŚĆ

Wysokiej jakości materiały, z których wykonany został bemar Royal Catering, gwarantują wytrzymałość oraz estetyczny wygląd urządzenia. Stal nierdzewna nie koroduje i nie wchodzi w kontakt z żywnością, a dzięki gładkim powierzchniom utrzymanie higieny nie sprawia trudności. Frontową część bemarku oraz górną ladę wykonano z trwałego i bezpiecznego szkła hartowanego. Elementy te chronią zawartość, pozwalając jednocześnie na wyeksponowanie żywności przed klientami.

BEZPROBLEMOWA EKSPLOATACJA

Łatwość utrzymania w czystości urządzenia RCBM-4B wynika z jego modułowej budowy oraz gładkich powierzchni. Wyposażone zostało ponadto w cztery nóżki, które stabilizują je i zapobiegają przesuwaniu. Przewód zasilający został wzmocniony, by zwiększyć jego trwałość. Dodatkowo bemar posiada bezpiecznik chroniący przed przegrzaniem i w konsekwencji uszkodzeniem.



