
Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 00:28

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-6-pojemnikow-gn-13-p-508.html>

Bemar - 6 pojemników GN 1/3



Cena brutto	1 799,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 462,60 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	BM-02
------------------	--------------

Kod producenta	RCBM-11
----------------	----------------

Opis produktu

Bemar - 6 pojemników GN 1/3



Materiał: **Stal nierdzewna**

Rodzaj pojemnika: **GN 1/3**

Zbiorniki: **Tak**

Pokrywa: **Tak**

Wysokość pojemnika [cm] **10**

Kolor: **Srebrny**

Kranik spustowy: **Tak**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **30 x 15 x 10**

Szklana osłona: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **6 x 3.5**

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

Przewód zasilający [m]: **1,1**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **2100**

Liczba pojemników [szt.]: **6**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Pojemność całkowita [l]: **21**

Wymiary (DxSxW): **122.5 x 41 x 33 cm**
Waga: **22.6 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **129.5 x 48 x 27.5 cm**
Waga wysyłki: **24.8 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM-11
- 6 pojemników GN
- 6 pokrywek
- Osłona
- Akcesoria montażowe

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR?

- Wszechstronność – sprzęt o mocy 2100 W do użytku w restauracjach, hotelach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami lub kawiarniach
- Przestronność – 6 pojemników gastronomicznych (GN 1/3) z pokrywką i całkowitą pojemnością 21 l dla zróżnicowanego asortymentu
- Uniwersalność – szeroki zakres temperatury 30-110°C
- Wygoda – kranik spustowy do łatwego odprowadzania wody
- Higiena – osłona wykonana z bezpiecznego szkła chroni przed zabrudzeniem żywności

Różnorodna oferta potraw w bemarze z 6 pojemnikami GN

W bemarze z asortymentu gastronomicznego Royal Catering możesz doskonale zaprezentować potrawy, które przez długi czas pozostają ciepłe. W 6 pojemnikach GN przechowasz wszystkie składniki lub kilka potraw, takie jak mięso, ryby, warzywa, ryż, ziemniaki i sos w żądanej temperaturze – bez ryzyka przypalenia.

Podgrzewacz do potraw optymalnie odpowiada na surowe wymogi gastronomii. Nadaje się do użytku w restauracjach, hotelach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami, kawiarniach lub domach spokojnej starości i klinikach.

Precyzyjne utrzymywanie ciepła dzięki bain marie w restauracjach, barach przekąskowych lub jadłodajniach

Wydajny element grzewczy o dużej mocy 2100 W szybko podgrzewa kąpiel wodną do żądanej temperatury. Pokrętem aktywujesz automatyczny termostat, który umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-110°C. Bemar wyposażono w kurek spustowy ułatwiający użytkowanie.

6 wymowanych pojemników (GN 1/3) z pokrywkami oferuje łączną objętość 21 l. Dzięki całkowicie wymowanym pojemnikom, możesz napełnić je żywnością bezpośrednio w strefie gotowania. Następnie wystarczy umieścić je w bemarze gastronomicznym. To nie tylko oszczędność czasu, ale także możliwość wygodnego i profesjonalnego uzupełniania poszczególnych potraw w dowolnym momencie. Pokrywki sprawiają, że pojemniki pozostają ciepłe i chronione od góry.

Bemar wodny posiada szklaną osłonę z bezpiecznego szkła. Zamontujesz ją lub zdejmiesz w kilku prostych krokach. Osłona chroni żywność i naczynia przed zabrudzeniami. Jednocześnie oferowane dania są dobrze widoczne dla klientów.

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej bemar charakteryzuje się trwałością i odpornością na korozję. Materiał jest neutralny dla zdrowia oraz łatwy w czyszczeniu dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni, a zatem szczególnie higieniczny. Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na zmęczenie i uderzenia.



