Dane aktualne na dzień: 02-01-2026 10:55

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. Pokrętłem aktywujesz automatyczny termostat, który umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-110°C. Bemar wyposażono w kurek spustowy ułatwiający użytkowanie.

6 wyjmowanych pojemników (GN 1/3) z pokrywkami oferuje łączną objętość 21 l. Dzięki całkowicie wyjmowanym 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.

30 °C
HEAT
WARM
20
30
40
50
60
70
80
90
100
110
0

ROYAL
catering