Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 06:03

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**
Kod EAN	**4062859164957**

Opis produktu

Bemar - 6 pojemników GN 1/3

6 × GN 1/3Łącznie 21 l2100 WSzklana osłona

Sześć potraw w jednej linii bufetowej

Bemar RCBM-11 mieści sześć pojemników GN 1/3 z pokrywkami, o łącznej pojemności 21 l. Takie rozplanowanie pomaga zaproponować kilka dań i dodatków na jednym stanowisku.

Moc 2100 W i regulacja 30–110°C ułatwiają utrzymanie ciepła podczas wydawania porcji. Szklana osłona osłania ekspozycję od strony gości, a kranik spustowy usprawnia opróżnianie urządzenia po pracy.

Najważniejsze zalety

1

Sześć pojemników GN 1/3

Oddzielne komory pozwalają rozdzielić składniki menu bez budowania kilku stanowisk.

2

Szklana osłona

Zawartość pozostaje widoczna i osłonięta od strony bufetu.

3

Pokrywki w komplecie

Potrawy można osłonić pomiędzy kolejnymi porcjami.

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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Rodzaj pojemnika	GN 1/3
Zbiorniki	Tak

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Bemar - 6 pojemników GN 1/3