

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-6-x-gn-13-6xpokrywka-stojak-p-523.html>



## Bemar - 6 x GN 1/3 - 6xpokrywka - stojak

Cena brutto	<b>2 479,00 zł</b>
Cena netto	<b>2 015,45 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>BM-17</b>
Kod producenta	<b>RCBM-6WS-2000</b>

Opis produktu

## Bemar - 6 x GN 1/3 - 6 x pokrywka - stojak



Materiał: **Stal nierdzewna**  
Rodzaj pojemnika: **GN 1/3**  
Pokrywa: **Tak**  
Perforowana tacka z kolcami: **Nie**  
Kolor: **Srebrny**  
Brytfanna perforowana: **Nie**  
Kranik spustowy: **Tak**  
Szkłana osłona: **Nie**  
Pojemność wlewcza [l]: **30**  
Lampa halogenowa: **Nie**  
Przewód zasilający [m]: **1,2**  
Napięcie [V]: **230**  
Moc [W]: **2000**  
Liczba pojemników [szt.]: **6**  
Oddzielny termostat: **Nie**  
Zakres temperatur [°C]: **0-85**  
Pojemność całkowita [l]: **34,2**

---

Wymiary (DxSxW): **65 x 70 x 23 cm**  
Waga: **22.68 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW): **152 x 141 x 47.5 cm**  
Waga wysyłki: **24.56 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar
- 6 pojemników GN 1/3 z pokrywkami
- Stojak

---

### **Bemar 6 x GN 1/3 ze stojakiem**

Bemar Royal Catering to profesjonalny sprzęt do utrzymywania ciepła dań (np. zup, mięs, gulaszu) oraz dodatków, m.in. ryżu, ziemniaków, przekąsek, sosów i wielu innych produktów spożywczych. Model RCBM-6WS-2000 charakteryzuje się solidną konstrukcją oraz łatwą obsługą. Podgrzewacz posiada stojak, dzięki któremu ustawisz go w kuchni tak, jak potrzebujesz.

### **Bemar gastronomiczny Royal Catering - charakterystyka**

**6 pojemników GN 1/3** o głębokości 150 mm (pojemność całkowita 34,2 l) sprawia, że sprzęt Royal Catering zda egzamin w branży HoReCa: hotelach, restauracjach, bufetach, barach, stołówkach, firmach cateringowych itp. Podgrzewacz sprawdzi się na bankietach, koloniach, obozach oraz innych tego rodzaju imprezach. Bemar gastronomiczny umożliwia również konfigurację innych standardowych pojemników GN, w których przechowasz i przetransportujesz ciepłe potrawy.

**Minimalizacja ryzyka przypalenia** dań została osiągnięta za sprawą konwekcji. Woda, znajdującą się między zbiornikiem a pojemnikami, jest szybko podgrzewana grzałką o mocy **2000 W**. Temperaturę dopasujesz do różnego typu dań; zakres bezstopniowej regulacji wynosi od 0 do 85°C.

**Dogodne ustawienie** urządzenia to zasługa stojaka. Pozwala on umieścić podgrzewacz tam, gdzie się potrzebuje. Konstrukcja modelu RCBM-6WS-2000 gwarantuje wygodną obsługę – bemar może być używany również bez statywu.

**Solidna budowa** ze stali nierdzewnej zapewnia sprzętowi dużą odporność na uszkodzenia. Wykorzystany materiał jest ponadto zupełnie bezpieczny dla zdrowia i łatwy w utrzymaniu czystości. Kranik usprawnia odprowadzenie wody z bemarku Royal Catering.

**Prostą eksploatację** umożliwia czytelny i estetyczny wyświetlacz LCD, pokazujący aktualną temperaturę. Kontrolka sygnalizuje proces grzania / uzyskania optymalnej temperatury.

Bemar RCBM-6WS-2000 dzięki 6 pojemnikom GN 1/3 z pokrywkami pozwala utrzymywać w cieple jednocześnie kilka dań. Model marki Royal Catering to trwały i prosty w eksploatacji produkt, który świetnie nadaje się do restauracji, bufetu, baru oraz firmy cateringowej.



