Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 16:12

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-6-x-gn-kranik-p-524.html



Bemar - 6 x GN - kranik

Cena brutto	**3 950,00 zł**
Cena netto	**3 211,38 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-18**
Kod producenta	**RCBM-6WA**
Kod EAN	**4250928641922**

Opis produktu

Bemar - 6 x GN - kranik

6 pojemników GNGrzałka 2000 WHalogen 900 WTacka z kolcami

Bufet z miejscem do porcjowania mięsa

Bemar RCBM-6WA łączy sześć pojemników GN z miejscem do wygodnego porcjowania mięsa. Układ GN 1/1, dwóch GN 1/2 i trzech GN 1/3 pozwala przygotować zróżnicowane dania oraz dodatki obok siebie.

Grzałka 2000 W i lampa halogenowa 900 W wspierają utrzymywanie ciepła od dołu i od góry. Perforowana tacka z kolcami pomaga przytrzymać mięso podczas porcjowania, a szklana osłona oddziela ekspozycję od strony gości.

Najważniejsze zalety

1

Zróżnicowany układ GN

Sześć naczyń pozwala rozdzielić główne danie i dodatki na jednym stanowisku.

2

Stanowisko do mięsa

Perforowana tacka z kolcami ułatwia stabilne porcjowanie.

3

Grzałka i halogen

Dwa elementy grzewcze wspierają utrzymywanie ciepła w różnych częściach urządzenia.

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR - PODGRZEWACZ DO ŻYWNOŚCI?

- Optymalna wydajność – grzałka 2000 W i lampa halogenowa 900 W
- Wygodne porcjowanie mięsa – perforowana tacka z kolcami
- Podgrzewanie na sucho – wilgoć nie dociera do potraw, pozwalając zachować niezmieniony smak i aromat
- Brak ryzyka przypaleń – grzałka podgrzewa wodę pomiędzy zbiornikiem, a pojemnikami GN przejmującymi ciepło
- GRATIS – 6 pojemników GN o głębokości 150 mm i łącznej pojemności 54,4 l

Bemar Royal Catering RCBM-6WA

Profesjonalny bemar marki Royal Catering to niezawodny produkt, którego nie powinno zabraknąć na wyposażeniu żadnego hotelu, restauracji, baru szybkiej obsługi, kantyny czy bufetu. Sprzęt umożliwiający podgrzewanie i utrzymywanie optymalnej temperatury dań i przekąsek dysponuje wydajnym elementem grzewczym oraz lampą halogenową z trzema żarówkami. 6 pojemników GN pozwala serwować spore ilości potraw i przekąsek, np. ziemniaków, mięs, wędlin, sosów, zup, gulaszy, ryżu.

Podgrzewacz do potraw Royal Catering RCBM-6WA – charakterystyka

Moc całkowita bemaru RCBM-6WA wynosi 2900 W. Element grzewczy 2000 W podgrzewa potrawy od spodu, zaś równomierne podgrzewanie od góry następuje dzięki ciepłu dostarczanemu przez lampę halogenową 900 W (3 żarówki 300 W).

Gratis pojemniki GN o łącznej pojemności 54,4 l i głębokości 150 mm każdy. Urządzenie Royal Catering dysponuje sześcioma pojemnikami, w tym GN 1/1 – 1 szt., GN 1/2 – 2 szt., GN 1/3 – 3 szt. Elementy te dostępne są wraz z pokrywkami oraz perforowaną tacą z kolcami służącą do wygodnego porcjowania mięsa. Naczynia można wyciągać, modyfikować ich ułożenie, a także zamieniać na inne standardowe rodzaje, np. 3 x GN 1/1, 2 x GN 1/1 i 2 x GN 1/2, 3 x GN 1/3 i 2 x GN 1/1.

Bezstopniowa regulacja ciepła w zakresie 0-85°C sprawia, że dania podane zostaną w odpowiedniej dla nich temperaturze. Model RCBM-6WA wyposażono we wskaźnik informujący o trwającym podgrzewaniu lub osiągnięciu optymalnej temperatury.

Brak ryzyka przypaleń wynika z faktu, że bemar od Royal Catering działa według następującej zasady: element grzewczy ogrzewa wodę znajdującą się pomiędzy zbiornikiem a pojemnikami GN przejmującymi ciepło (tzw. kąpiel wodna). Wylewanie cieczy następuje przy użyciu specjalnego kranika odpływowego.

Solidna konstrukcja i wygodne czyszczenie podgrzewacza do potraw RCBM-6WA to zasługa stali nierdzewnej, z której został wykonany. Materiał ten charakteryzuje się odpornością na uszkodzenia mechaniczne (zarysowania, otarcia, wgniecenia) i trwałe zabrudzenia. Stabilność zapewniają regulowane nóżki z antypoślizgową gumą.

Profesjonalny bemar RCBM-6WA Royal Catering to wydajne, solidne i bardzo łatwe w obsłudze urządzenie gastronomiczne. Dysponuje elementem grzewczym, a także lampą halogenową służącymi do podgrzewania i utrzymywania temperatury zup, sosów, ryżu, mięs, ziemniaków, wędlin, gulaszów itp. Produkt wyposażony w 6 pojemników GN świetnie spisuje m.in. w hotelach, barach szybkiej obsługi, restauracjach, kantynach, bufetach, a także podczas kolonii, obozów lub eventów.

Zdjęcia i szczegóły produktu

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Rodzaj pojemnika	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Pokrywa	Tak
Perforowana tacka z kolcami	Tak
Kolor	Srebrny
Brytfanna perforowana	Nie
Kranik spustowy	Tak
Szklana osłona	Tak
Pojemność wlewcza [l]	47
Lampa halogenowa	Tak
Przewód zasilający [m]	1,4
Napięcie [V]	230
Moc [W]	2900
Liczba pojemników [szt.]	6
Oddzielny termostat	Nie
Zakres temperatur [°C]	0-85
Pojemność całkowita [l]	54,4
Wymiary (DxSxW)	76 x 116 x 38 cm
Waga	32.28 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	115 x 76 x 40.5 cm
Waga wysyłki	36.7 kg

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM-6WA
- Pojemnik GN 1/1 z pokrywką i perforowaną tacką z kolcami
- Pojemniki GN 1/2 z pokrywkami – 2 szt.
- Pojemniki GN 1/3 z pokrywkami – 3 szt.
- Akcesoria montażowe

Zamów w CNCWorld

Bemar - 6 x GN - kranik