

---

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:21

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

## Bemar - 6 x GN - kranik



Cena brutto	<b>3 950,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>3 211,38 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>BM-18</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCBM-6WA</b>
----------------	-----------------

Opis produktu

## Bemar - 6 x GN - kranik



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**  
Szkłana 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

---

## 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 niezmienny 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 tacką 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.



