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

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-6-x-pojemnik-gn-p-513.html>

Bemar - 6 x pojemnik GN



Cena brutto	2 749,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 234,96 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	BM-07
------------------	--------------

Kod producenta	RCBM-64B
----------------	-----------------

Opis produktu

Bemar - 6 x pojemnik GN



Materiał: **Stal nierdzewna**

Rodzaj pojemnika: **1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3**

Kranik spustowy: **Tak**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **53 x 32.5 / 32.5 x 26.5 / 32.5 x 17.6**

Szklana osłona: **Tak**

Pojemność wlewca [l]: **37**

Wymiary szklanej osłony [cm]: **174 x 15**

Przewód zasilający [m]: **1,2**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1800**

Liczba pojemników [szt.]: **6**

Zakres temperatur [°C]: **30-85**

Pojemność całkowita [l]: **37**

Wymiary (DxSxW): **174 x 36 x 34 cm**

Waga: **34 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **183 x 47 x 25.5 cm**

Waga wysyłki: **39.9 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM-64B
- Pojemniki GN z pokrywkami 6 szt.
- Szklana osłona
- Podparcie
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR- POJEMNIK DO PODGRZEWANIA ŻYWNOŚCI?

- Wszechstronność – moc 1800 W do użytku w restauracjach, hotelach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami lub kawiarniach
- Pojemność – 6 pojemników Gastronorm (GN) z pokrywkami i łącznej pojemności 37 l dla zróżnicowanego asortymentu
- Uniwersalność – szeroki zakres temperatury 30-85°C
- Wygoda – kranik spustowy do łatwego odprowadzania wody
- Higiena – szklana osłona wykonana z bezpiecznego szkła chroni przed zabrudzeniem żywności

Różnorodna oferta dań w bemarze z 6 pojemnikami GN

W bemarze z asortymentu gastronomicznego Royal Catering możesz doskonale zaprezentować potrawy, które będą ciepłe przez długi czas. W sześciu pojemnikach GN przechowasz wszystkie składniki potrawy lub kilka potraw, takie jak mięso, ryby, warzywa, ryż, ziemniaki i sos w żądanej temperaturze – bez ryzyka przypalenia.

Podgrzewacz do potraw optymalnie zaspokaja potrzeby cateringowe i nadaje się do stosowania w restauracjach, hotelach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami, kawiarniach, domach spokojnej starości i klinikach.

Precyzyjne utrzymywanie ciepła w restauracjach, barach przekąskowych lub serwujących zupy

Wydajny element grzewczy 1800 W o dużej mocy szybko nagrzewa kąpiel wodną do żądanej temperatury. Przy użyciu pokrętki włącza się automatyczny termostat, który umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-85°C. Bemar gastronomiczny jest wyposażony w kranik spustowy ułatwiający użytkowanie.

Sześć wymiowych pojemników GN (1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3) z pokrywkami zapewnia łączną objętość 37 l.

Dzięki w pełni wymiowym pojemnikom możesz napełnić żywnością bezpośrednio w strefie gotowania, a następnie umieścić ją w pojemniku do podgrzewania. To nie tylko oszczędność czasu, ale także możliwość wygodnego i profesjonalnego dodawania poszczególnych dań w dowolnym momencie. Pokrywki sprawiają, że naczynia pozostają ciepłe i chronione od góry.

Bemar gastronomiczny posiada szklaną osłonę wykonaną z bezpiecznego szkła, którą zamontujesz lub zdejmiesz w kilku prostych krokach. Chroni ona żywność i naczynia przed zabrudzeniami. Jednocześnie serwowane produkty są dobrze widoczne dla klientów.

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej bemar jest bardzo trwały i odporny na korozję. Materiał jest bezpieczny dla zdrowia, łatwy w czyszczeniu dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni, a zatem szczególnie higieniczny. Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na zmęczenie i uderzenia.



