Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 09:46

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-600-w-4-gn-14-kranik-spustowy-p-516.html



Bemar - 600 W - 4 GN 1/4 - kranik spustowy

Cena brutto	**1 179,00 zł**
Cena netto	**958,54 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-10**
Kod producenta	**RCBM_GN1/4**
Kod EAN	**4062859090409**

Opis produktu

Bemar - 600 W - 4 GN 1/4 - kranik spustowy

4 pojemników GN600 W30–80°CKranik spustowy

Różnorodne menu gotowe do wydania

Bemar z układem 4 × GN 1/4 pomaga podawać kilka dań i dodatków na jednym stanowisku. Oddzielne naczynia pozwalają rozdzielić składniki menu i wygodnie przygotowywać kolejne porcje.

Moc 600 W i regulacja 30–80°C wspierają utrzymywanie ciepła podczas serwisu. Konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwia codzienne utrzymanie stanowiska w czystości.

Najważniejsze zalety

1

Pojemniki w zestawie

4 naczyń GN z pokrywkami daje możliwość podawania kilku składników bez ich mieszania.

2

Regulowane grzanie

Termostat pozwala dobrać ustawienie podczas serwowania potraw.

3

Kranik spustowy

Wygodny odpływ ułatwia opróżnienie urządzenia po zakończeniu pracy.

Bemar dla szerokiej gamy doskonale prezentujących się ciepłych dań

Świeże potrawy utrzymywane w cieple przez długi czas brzmią apetycznie? Z bemarem marki Royal Catering to się uda! W 4 pojemnikach GN umieścisz np. mięso, rybę, ziemniaki, ryż lub sos. Utrzymają żądaną temperaturę bez przypalania.

Bemar grzewczy optymalnie zaspokoi potrzeby lokali gastronomicznych nawet wysokiej klasy. Nadaje się do użytku w restauracjach, hotelach, pensjonatach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami, kawiarniach lub domach seniorów i klinikach.

Potężny podgrzewacz do potraw z oferty gastronomicznej Royal Catering

Bemar działa na zasadzie konwekcji. Element grzewczy podgrzewa wodę znajdującą się między urządzeniem a pojemnikami GN i przekazuje ciepło do pojemników. Oznacza to, że nawet delikatne dania nie tylko podgrzejesz, ale także utrzymasz ich ciepło przez długi czas. Bez ryzyka przypalenia!

Bemar gastronomiczny imponuje przede wszystkim dużą objętością. 4 pojemnik GN (GN 1/4) z pokrywkami mieszczą dużą ilość żywności, którą podgrzejesz lub utrzymasz w cieple. Oznacza to ogromną oszczędność czasu! Szczególnie sprawdzi się przy przygotowywaniu dużych imprez lub w godzinach szczytu w restauracjach, stołówkach i hotelach. Ponadto do bemaru elektrycznego włożysz inne pojemniki GN i połączysz ze sobą.

Wydajny element grzewczy o mocy 600 W szybko podgrzewa wodę do żądanej temperatury. Automatyczny termostat włączysz za pomocą pokrętła, które umożliwia precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-80°C. Kranik spustowy ułatwia napełnianie, opróżnianie i czyszczenie sprzętu.

Bemar grzewczy łączy przemyślaną konstrukcję i solidną obudowę. Otrzymujesz dzięki temu niezawodny i łatwy w utrzymaniu produkt. Stal nierdzewna sprawia, że jest bardzo wytrzymały oraz odporny na korozję. Materiał wyróżnia się bezpieczeństwem dla zdrowia, łatwym czyszczeniem dzięki niezwykle gładkiej powierzchni i higieną. Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na zużycie oraz uderzenia. Gumowe nóżki zapewniają stabilne ustawienie i zapobiegają zarysowaniom podłoża.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Rodzaj pojemnika	GN 1/4
Pokrywa	Tak
Kranik spustowy	Tak
Wymiary pojemnika GN [cm]	26.5 x 16.2 x 15
Pojemność wlewcza [l]	4 x 3.3
Przewód zasilający [m]	1,1
Napięcie [V]	230
Moc [W]	600
Liczba pojemników [szt.]	4
Zakres temperatur [°C]	30-80
Pojemność całkowita [l]	4 x 4
Wymiary (DxSxW)	56 x 33.5 x 25 cm
Waga	8.4 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	63 x 43 x 29.5 cm
Waga wysyłki	9.5 kg

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/4
- 4 GN 1/4 pojemniki z pokrywką
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Bemar - 600 W - 4 GN 1/4 - kranik spustowy