

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

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-600-w-6-gn-16-kranik-spustowy-p-517.html>

Bemar - 600 W - 6 GN 1/6 - kranik spustowy



Cena brutto	1 179,00 zł
Cena netto	958,54 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-11
Kod producenta	RCBM_GN1/6

Opis produktu

Bemar - 600 W - 6 GN 1/6 - kranik spustowy



Materiał: **Stal nierdzewna**

Rodzaj pojemnika: **GN 1/6**

Pokrywa: **Tak**

Kranik spustowy: **Tak**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **17.6 x 16.2 x 15**

Pojemność wlewcza [l]: **6 x 2.5**

Przewód zasilający [m]: **1,1**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **600**

Liczba pojemników [szt.]: **6**

Zakres temperatur [°C]: **30-80**

Pojemność całkowita [l]: **6 x 3**

Wymiary (DxSxW): **59 x 33.5 x 24.5 cm**

Waga: **9 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **62 x 41 x 30 cm**

Waga wysyłki: **10.1 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/6
- Pojemniki z pokrywką 6 GN 1/6
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR - PODGRZEWACZ DO ŻYWNOŚCI?

- Siła - z mocą 600 W
- Wszechstronność - dzięki 6 pojemnikom GN podasz jednocześnie duże ilości jedzenia
- Bezpieczeństwo - trzymanie jedzenia w ciepłej kąpielii wodnej zapobiega jego przypalaniu
- Higiena - łatwe czyszczenie dzięki gładkim powierzchniom wykonanym ze stali nierdzewnej
- Trwałość - wysoka jakość wykonania i solidne materiały

Bemar dla szerokiej gamy doskonale prezentujących się ciepłych dań

Świeże potrawy utrzymywane w ciepłej przez długi czas brzmią apetycznie? Z bemarem marki Royal Catering to się uda! W 6 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 przypalania!

Bemar gastronomiczny imponuje przede wszystkim dużą objętością. 6 pojemników GN 1/6 z pokrywkami mieści dużą ilość żywności, którą podgrzejesz lub utrzymasz w ciepłej. 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 pokręteł, które umożliwiają precyzyjną regulację temperatury w zakresie 30-80°C. Kranik spustowy ułatwia napełnianie, opróżnianie i czyszczenie sprzętu.

Bemar grzewczy łączy przemysłową 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.



