Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 22:18

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-640-w-6-x-gn-gn-16-p-509.html



Bemar - 640 W - 6 x GN GN 1/6

Cena brutto	**1 249,00 zł**
Cena netto	**1 015,45 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-03**
Kod producenta	**RCBM_GN1/6_1**
Kod EAN	**4062859130174**

Opis produktu

Bemar - 640 W - 6 x GN GN 1/6

6 × GN 1/6Łącznie 18 l640 W30–80°C

Sześć dodatków gotowych do wydania

Bemar RCBM_GN1/6_1 z sześcioma pojemnikami GN 1/6 pozwala przygotować różnorodne dodatki i dania na jednym stanowisku. Łączna pojemność 18 l daje miejsce na porcje do regularnej obsługi bufetu.

Kąpiel wodna przekazuje ciepło do naczyń, a moc 640 W i regulacja 30–80°C pozwalają ustawić grzanie. Dołączone pokrywki i stal nierdzewna ułatwiają codzienną organizację serwisu.

Najważniejsze zalety

1

Sześć oddzielnych naczyń

Format GN 1/6 ułatwia serwowanie kilku składników obok siebie.

2

Kąpiel wodna

Łagodne przekazywanie ciepła wspiera utrzymanie potraw w gotowości do wydania.

3

Pokrywki w zestawie

Każdy pojemnik można osłonić pomiędzy porcjami.

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR?

- Wydajność – moc 640 W
- Pojemność – 6 x GN 1/6 o łącznej pojemności 18 l wraz z pokrywkami
- Bezpieczeństwo – delikatne podgrzanie jedzenia w kąpieli wodnej zapobiega przypaleniu
- Higiena – łatwy w utrzymaniu czystości dzięki gładkim powierzchniom ze stali nierdzewnej
- Trwałość – wysokiej jakości wykonanie i solidne materiały

Bemar z pojemnikami 6 x GN GN 1/6 i pokrywkami

Bemar marki Royal Catering umożliwia przechowywanie szerokiej gamy dań w idealnej temperaturze przez długi czas. W 6 pojemnikach z pokrywkami (GN GN 1/6) możesz jednocześnie utrzymywać ciepło mięsa, ryb, warzyw, ryżu, ziemniaków, zup czy sosów. Podgrzewacz żywności optymalnie zaspokaja potrzeby cateringowe.

Nadaje się do stosowania w restauracjach, hotelach, stołówkach, bufetach, barach z przekąskami, kawiarniach, domach spokojnej starości lub klinikach.

Wydajny podgrzewacz do potraw marki Royal Catering

Podgrzewacz gastronomiczny imponuje przede wszystkim dużą pojemnością 18 l. Zmieścisz w nim sporo jedzenia, aby je podgrzać lub utrzymać w cieple. Oznacza to ogromną oszczędność czasu. Jest szczególnie korzystne podczas przygotowań do dużych imprez lub w godzinach szczytu. Wydajny element grzewczy o mocy 640 W szybko podgrzewa wodę do żądanej temperatury.

Użyj pokrętła, aby aktywować automatyczny termostat i precyzyjnie ustawić temperaturę w zakresie 30-80°C. Dzięki kąpieli wodnej jedzenie się nie przypala.

Bemar grzewczy ma przemyślaną konstrukcję i solidną obudowę. Otrzymujesz niezawodny i niewymagający konserwacji produkt. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej podgrzewacz odznacza się odpornością na korozję. Materiał jest nieszkodliwy dla zdrowia, łatwy w czyszczeniu dzięki wyjątkowo gładkiej powierzchni oraz higieniczny.

Stal nierdzewna ma również doskonałą odporność na uszkodzenia mechaniczne. Gumowe nóżki zapewniają z kolei stabilność i zapobiegają zarysowaniom podłoża.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Rodzaj pojemnika	GN 1/6
Pokrywka	Tak
Zbiorniki	Tak
Wysokość pojemnika [cm]	15
Perforowana tacka z kolcami	Nie
Brytfanna perforowana	Nie

Parametr	Wartość
Kranik spustowy	Nie
Szklana osłona	Nie
Pojemność wlewcza [l]	18
Lampa halogenowa	Nie
Przewód zasilający [m]	1.2
Napięcie [V]	230
Moc [W]	640
Liczba pojemników [szt.]	6
Oddzielny termostat	Nie
Zakres temperatur [°C]	30-80
Pojemność całkowita [l]	18
Wymiary (DxSxW)	55 x 33.5 x 25 cm
Waga	8.6 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	62 x 42.5 x 30 cm
Waga wysyłki	9.6 kg

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/6_1
- 6 x GN GN 1/6 + pokrywki
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Bemar - 640 W - 6 x GN GN 1/6