

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 23:50

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	<b>1 249,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>1 015,45 zł</b>
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	<b>BM-03</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCBM_GN1/6_1</b>
----------------	---------------------

Opis produktu

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



Materiał: **Stal nierdzewna**  
Rodzaj pojemnika: **GN 1/6**  
Pokrywka: **Tak**  
Zbiorniki: **Tak**  
Wysokość pojemnika [cm]: **15**  
Perforowana tacka z kółkami: **Nie**  
Brytfanna perforowana: **Nie**  
Kranik spustowy: **Nie**  
Szkłana 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

---

## **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 kąpeli 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 ciepłe. 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 pokrętki, aby aktywować automatyczny termostat i precyzyjnie ustawić temperaturę w zakresie 30-80°C. Dzięki kąpeli 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.



