
Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:30

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-640-w-gn-11-bez-pojemnika-p-511.html>

Bemar - 640 W - GN 1/1 - bez pojemnika



Cena brutto	749,00 zł
Cena netto	608,94 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-05
Kod producenta	RCBM_GN1/1_2

Opis produktu

Bemar - 640 W - GN 1/1 - bez pojemnika



Materiał: **Stal nierdzewna**
Rodzaj pojemnika: **GN 1/1**
Pokrywka: **Nie**
Wysokość pojemnika [cm]: **15**
Perforowana tacka z kolcami: **Nie**
Brytfanna perforowana: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Szkłana osłona: **Nie**
Pojemność wlewczą [l]: **17**
Lampa halogenowa: **Nie**
Przewód zasilający [m]: **1,2**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **640**
Oddzielny termostat: **Nie**
Zakres temperatur [°C]: **30-80**
Pojemność całkowita [l]: **20**
Wymiary (DxSxW): **55 x 33.5 x 24 cm**
Waga: **5.1 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **62.5 x 41 x 30 cm**
Waga wysyłki: **6.1 kg**

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/1_2
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR?

- Wydajność – moc 640 W
- Obszerność – mieści jeden pojemnik (GN 1/1) o łącznej pojemności 17 l
- 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 do doskonałego prezentowania ciepłych dań

Bemar marki Royal Catering umożliwia przechowywanie szerokiej gamy dań w idealnej temperaturze przez długi czas. Podgrzewacz jest przeznaczony do pojemników GN 1/1 lub kombinacji mniejszych rozmiarów.

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 17 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 640W szybko podgrzewa wodę do żądanej temperatury.

Użyj pokrętła, 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.



