Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 14:43

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-640w-perforowany-gn-11-kranik-p-510.html



Bemar - 640W - perforowany GN 1/1 - kranik

Cena brutto	**919,00 zł**
Cena netto	**747,15 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-04**
Kod producenta	**RCBM_GN1/1_3**
Kod EAN	**5907052593915**

Opis produktu

Bemar - 640W - perforowany GN 1/1 - kranik

GN 1/1 perforowany640 W30–80°CKranik spustowy

Ciepłe potrawy w perforowanym pojemniku

Bemar RCBM_GN1/1_3 z perforowanym pojemnikiem GN 1/1 pomaga przygotować stanowisko do podawania ciepłych dań. Moc 640 W i termostat z zakresem 30–80°C pozwalają dopasować grzanie do serwisu.

Perforowany wkład i pokrywka uzupełniają zestaw. Kranik spustowy ułatwia opróżnienie kąpieli po pracy, a stal nierdzewna pomaga utrzymać urządzenie w czystości.

Najważniejsze zalety

1

Perforowany GN 1/1

Otwory we wkładzie pozwalają oddzielić produkt od cieczy zbierającej się poniżej.

2

Ustawiana temperatura

Termostat umożliwia wybór grzania w zakresie 30–80°C.

3

Kranik spustowy

Opróżnianie kąpieli wodnej jest wygodniejsze bez przechylania bemaru.

Bemar z perforowanym pojemnikiem GN 1/1 oraz pokrywką do przechowywania i prezentacji dań na ciepło

Bemar z perforowanym GN 1/1 i pokrywką 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 20 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. Bemar ma również kran spustowy, co sprawia, że opróżnianie i czyszczenie tego modelu jest bardzo łatwe. Gumowe nóżki zapewniają z kolei stabilność i zapobiegają zarysowaniom podłoża.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Rodzaj pojemnika	GN 1/1
Pokrywka	Tak
Zbiorniki	Tak
Wysokość pojemnika [cm]	15
Perforowana tacka z kolcami	Nie
Brytfanna perforowana	Tak
Kranik spustowy	Tak
Szklana osłona	Nie
Pojemność wlewcza [l]	20
Lampa halogenowa	Nie
Przewód zasilający [m]	1.2
Napięcie [V]	230
Moc [W]	640
Liczba pojemników [szt.]	1
Oddzielny termostat	Nie
Zakres temperatur [°C]	30-80

Parametr	Wartość
Pojemność całkowita [l]	20
Wymiary (DxSxW)	55 x 33.5 x 25 cm
Waga	7.7 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	62 x 42.5 x 30 cm
Waga wysyłki	8.7 kg

Zakres dostawy:

- Bemar RCBM_GN1/1_3
- Perforowany GN 1/1 z pokrywką
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Bemar - 640W - perforowany GN 1/1 - kranik