
Dane aktualne na dzień: 05-04-2025 00:00

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

Opis produktu

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



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**
Szkłana 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**
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

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 umożliwi 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 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 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. 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.



