

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/bain-marie-speisenwrmer-640w-6xgn-p-502.html>



Bain Marie - Speisenwärmer - 640W - 6xGN

Bruttopreis	314.99 €
Nettopreis	264.70 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	BM-03
Code des Herstellers	RCBM_GN1/6_1

Produktbeschreibung

Bain Marie - Speisenwärmer - 640W - 6xGN



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **GN 1/6**
Deckel: **Ja**
Panzer: **Ja**
Behälterhöhe [cm]: **15**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Perforierter Bräter: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Glasabdeckung: **Nein**
Füllmenge [l]: **18**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,2**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **640**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **6**
Separater Thermostat: **Nein**
Temperaturbereich [°C]: **30-80**
Gesamtkapazität [l]: **18**

Abmessungen (LxBxH): **55 x 33,5 x 25 cm**
Gewicht: **8,6 kg**
Versandmaße (LxBxH): **62 x 42,5 x 30 cm**
Versandgewicht: **9,6 kg**

Lieferbereich:

- Wasserbad RCBM_GN1/6_1
- 6 x GN GN 1/6 + Deckel
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHIEDET UNSER BEMAR?

Leistung - Leistung 640 W

Fassungsvermögen - 6 x GN 1/6 mit einem Gesamtinhalt von 18 l inklusive Deckel

Sicherheit - Durch sanftes Erhitzen der Speisen im Wasserbad wird ein Anbrennen verhindert

Hygiene - einfach sauber zu halten dank glatter Edelstahloberflächen

Langlebigkeit - hochwertige Verarbeitung und solide Materialien

Bain-Marie mit 6 x GN GN 1/6 Behältern und Deckeln

Mit dem Bain Marie von Royal Catering können Sie verschiedenste Gerichte lange auf der idealen Temperatur halten. In 6 Behältern mit Deckel (GN GN 1/6) können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Suppen und Saucen gleichzeitig warm halten. Der Speisenwärmer erfüllt die Gastronomiebedürfnisse optimal.

Geeignet für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets, Imbissen, Cafés, Seniorenheimen oder Kliniken.

Effizienter Speisenwärmer von Royal Catering

Der Gastronomiewärmer überzeugt vor allem durch sein großes Fassungsvermögen von 18 Litern, in dem Sie jede Menge Speisen unterbringen können, um sie zu erhitzen oder warm zu halten. Das bedeutet eine enorme Zeitersparnis. Dies ist besonders bei der Vorbereitung von Großveranstaltungen oder während der Hauptverkehrszeiten von Vorteil. Das effiziente 640-W-Heizelement erhitzt das Wasser schnell auf die gewünschte Temperatur.

Mit dem Drehknopf aktivieren Sie den automatischen Thermostat und stellen die Temperatur präzise zwischen 30 und 80 °C ein. Dank des Wasserbades brennt das Essen nicht an.

Das Heiz-Bain Marie verfügt über ein durchdachtes Design und ein solides Gehäuse. Sie erhalten ein zuverlässiges und wartungsfreies Produkt. Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Heizung ist korrosionsbeständig. Das Material ist gesundheitlich unbedenklich, dank seiner außergewöhnlich glatten Oberfläche leicht zu reinigen und hygienisch.

Edelstahl weist außerdem eine hervorragende Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen auf. Gummifüße sorgen für Stabilität und verhindern Kratzer auf dem Boden.



