



Bemar - 1265 W - 2 x GN1/1 - mit Sockel

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Bruttopreis | 731.99 € |
| Nettopreis | 615.12 € |
| Verfügbarkeit | Verfügbar |
| Lieferzeit | 48 Stunden |
| Katalognummer | BM-01 |
| Code des Herstellers | RCCD-1/1 2X200 |

Produktbeschreibung

Bemar - 1265 W - 2 x GN1/1 - mit Sockel



Technische Daten:

Material: **Edelstahl (201)**

Behältertyp: **GN 1/1**

Verstellbare Füße: **Ja**

Abdeckung: **Ja**

Behälterhöhe [cm]: **20**

Farbe: **Silberfarbe**

Ablasshahn: **Ja**

Maße GN-Behälter [cm]: **49,8 x 30 x 19,5**

Füllmenge [l]: **52**

Netzkabel [m]: **1,34**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **1265**

Anzahl der Behälter [Stück]: **2**

Separater Thermostat: **Ja**

Temperaturbereich [°C]: **30 - 85**

Abmessungen (LxBxH): **80 x 60 x 92 cm**

Gewicht: **31 kg**

Versandmaße (LxBxH): **89 x 71 x 103 cm**

Versandgewicht: **38,7 kg**

Lieferset:

Catering-Wasserbad RCCD-1/1 2X200
2 GN 1/1 Behälter mit Deckel

Bemar mit Sockel und 2 GN 1/1-Behältern

Das gastronomische Wasserbad mit Sockel von Royal Catering hält verschiedenste Gerichte lange auf der idealen Temperatur. In 2 GN-Behältern mit Deckel (GN 1/1) können Sie alle Zutaten oder mehrere Gerichte gleichzeitig, wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln und Soße, platzieren, ohne befürchten zu müssen, dass sie anbrennen.

Der Speisenwärmer eignet sich perfekt für den Gastronomiebedarf und eignet sich für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Imbissen, Kantinencafés, Buffets und sogar in Seniorenheimen und Kliniken.

Eine leistungsstarke gastronomische Bain-Marie aus dem Sortiment von Royal Catering

Das Wasserbad überzeugt vor allem durch sein großes Fassungsvermögen von 52 Litern und fasst eine große Menge an Speisen, die erhitzt oder warm gehalten werden sollen. Das bedeutet eine enorme Zeitersparnis und ist besonders bei der Vorbereitung auf Großveranstaltungen oder Stoßzeiten von Vorteil. Ein effizientes 1265-W-Heizelement erhitzt das Wasser schnell auf die gewünschte Temperatur.

Über zwei Drehknöpfe können Sie die separat regelbaren Thermostate einschalten und die Temperatur im Bereich von 30 – 85 °C präzise einstellen. Durch die Verwendung eines Wasserbades besteht keine Möglichkeit, dass die Speisen anbrennen. Der Ablasshahn erleichtert die Bedienung.

Das Heiz-Bain-Marie vereint ein durchdachtes Design und ein solides Gehäuse mit einer stabilen Basis zu einem zuverlässigen und wartungsfreundlichen Produkt. Aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, ist es sehr langlebig und korrosionsbeständig. Das Material ist gesundheitlich unbedenklich, dank seiner außergewöhnlich glatten Oberfläche leicht zu reinigen und äußerst hygienisch.

Edelstahl verfügt außerdem über eine hervorragende Verschleiß- und Schlagfestigkeit. Gummifüße, deren Höhe Sie innerhalb von 3 cm bestimmen können, sorgen für einen sicheren Stand und verhindern Kratzer auf dem Boden.



