Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:57

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-2000-w-5-gn-12-ablasshahn-glasabdeckung-p-507.html

Bemar – 2000 W – 5 GN 1/2 – Ablasshahn – Glasabdeckung

Bruttopreis	**443.99 €**
Nettopreis	**373.10 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-08**
Code des Herstellers	**RCBM_GN1/2_4**

Produktbeschreibung

Bemar – 2000 W – 5 GN 1/2 – Ablasshahn – Glasabdeckung

Technische Daten:

Material: **Edelstahl/Glas (gehärtet)**
Behältertyp: **GN 1/2**
Abdeckung: **Ja**
Ablasshahn: **Ja**
Maße GN-Behälter [cm]: **26,5 x 32,5 x 10**
Glasabdeckung: **Ja**
Füllmenge [l]: **5 x 4,7**
Maße der Glasabdeckung [cm]: **15 x 148**
Netzkabel [m]: **1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: 2000
Anzahl der Behälter [Stk.]: **5**
Temperaturbereich [°C]: **30-110**
Gesamtkapazität [l]: **5 x 6**
Abmessungen (LxBxH): **150 x 41,5 x 33 cm**
Gewicht: **25,4 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **156,5 x 47 x 28 cm**
Versandgewicht: **27,9 kg**

Lieferset:
- Wasserbad RCBM_GN1/2_4
- 5 GN 1/2 Behälter mit Deckel
- Benutzerhandbuch

Bain-Marie für eine große Auswahl an perfekt präsentierten warmen Gerichten

Klingt frisch und lange warm gehaltenes Essen appetitlich? Mit Bain Marie von Royal Catering wird es möglich sein! In 5 Catering-Behältern können Sie alle Zutaten eines Gerichts oder mehrerer Gerichte bei der gewünschten Temperatur aufbewahren, ohne dass sie anbrennen.

Das Gerät eignet sich für Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln, Soßen usw. Das Heiz-Bain-Marie wird den Bedürfnissen auch gehobener Gastronomiebetriebe optimal gerecht. Geeignet für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Pensionen, Kantinen, Buffets, Imbissen, Cafés oder Seniorenheimen und Kliniken.

Ein leistungsstarker Speisenwärmer aus dem Catering-Angebot von Royal Catering

Bain-Marie funktioniert nach dem Konvektionsprinzip. Das Heizelement erhitzt das Wasser zwischen dem Gerät und den GN-Behältern und gibt die Wärme an die Behälter weiter. Dadurch können Sie selbst empfindliche Gerichte nicht nur erhitzen, sondern auch lange warm halten. Keine Verbrennungsgefahr!

Das gastronomische Wasserbad überzeugt vor allem durch sein großes Volumen. 5 x GN-Behälter (GN 1/2) mit Deckel fassen eine große Menge an Lebensmitteln. Sie können Speisen gleichzeitig erhitzen oder warmhalten. Das bedeutet eine enorme Zeitersparnis! Besonders nützlich ist es bei der Vorbereitung von Großveranstaltungen oder zu Stoßzeiten in Restaurants, Kantinen und Hotels. Darüber hinaus können Sie in einem elektrischen Bain-Marie GN-Behälter anderer Größen verwenden und diese miteinander verbinden.

Das effiziente 2.000-W-Heizelement erhitzt das Wasser schnell auf die gewünschte Temperatur. Über einen Drehknopf können Sie den automatischen Thermostat einschalten, mit dem Sie die Temperatur im Bereich von 30–110 °C präzise regulieren können. Die Abdeckung aus gehärtetem Glas schützt die Lebensmittel vor Verschmutzung. Es hilft, die Temperatur aufrechtzuerhalten und ermöglicht gleichzeitig eine tolle Präsentation. Der Ablasshahn erleichtert das Befüllen, Entleeren und Reinigen des Geräts.

Das Heiz-Bain Marie vereint ein durchdachtes Design und ein solides Gehäuse. Dadurch erhalten Sie ein zuverlässiges und wartungsfreundliches Produkt. Edelstahl macht es sehr langlebig und korrosionsbeständig. Das Material zeichnet sich durch gesundheitliche Unbedenklichkeit, leichte Reinigung dank extrem glatter Oberfläche und Hygiene aus. Edelstahl verfügt außerdem über eine hervorragende Verschleiß- und Schlagfestigkeit. Gummifüße sorgen für einen stabilen Stand und verhindern Kratzer auf dem Boden.

38 °C
ROYAL®
catering
HEAT
WARM
30
40
50
60
70
80
90
100
110