Daten aktuell ab: 15-11-2026 01:48

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-4-x-gn-12-deckel-p-514.html



Bemar - 4 x GN 1/2 - Deckel

Bruttopreis	**439.99 €**
Nettopreis	**369.74 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-15**
Code des Herstellers	**RCBM-4B**
EAN-Code	**5907052593960**

Produktbeschreibung

Bemar - 4 x GN 1/2 - Deckel



Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Glas**
Behältertyp: **GN 1/2**
Abdeckung: **Ja**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Silberfarbe
Perforierter Bräter**: Nein**
Ablasshahn: Ja
Maße GN-Behälter [cm]: **26,5 x 32,5 x 10**
Glasabdeckung: **Ja**
Füllmenge [l]: **4 x 6**
Maße der Glasabdeckung [cm]: **15 x 120**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,3**

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1800**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **4**
Separater Thermostat: **Nein**
Temperaturbereich [°C]: **25-85**
Gesamtkapazität [l]: **24**
Abmessungen (LxBxH): **125 x 39,5 x 34 cm**
Gewicht**: 22 kg**
Versandmaße (LxBxH): **127,5 x 44 x 26 cm**
Versandgewicht: **25,6 kg**

Lieferset:

- Bain Marie
- GN 1/2 Behälter (4 Stk.)
- Deckel (4 Stück)
- Schutzglas
- Montagezubehör
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN BEMAR - LEBENSMITTELHEIZGERÄT UNTERSCHEIDET?

Großes Fassungsvermögen – insgesamt 24 Liter in vier GN-Behältern
Konvektionserwärmung – es besteht keine Gefahr, dass Lebensmittel anbrennen
Leistung 1800 W – ermöglicht ein schnelles Aufheizen des Geräts und eine effiziente Aufrechterhaltung der Temperatur
Temperaturregulierung – für die meisten Produkte reicht ein Bereich von 25 bis 85 °C aus
Digitale Anzeige – erleichtert die Kontrolle der aktuellen Temperatur im Gerät

Bain Marie 4 x GN 1/2 von Royal Catering

Bain Marie RCBM-4B von Royal Catering ist ein universelles Gerät zum Erhitzen und Aufrechterhalten der optimalen Temperatur von Speisen – einschließlich: Suppen, Eintöpfe, Saucen, Fleisch, Kartoffeln, Reis.
Es eignet sich für Restaurants, Fast-Food-Bars, Catering-Unternehmen, Hotels und Konferenzeinrichtungen. Überall dort, wo es darum geht, in kurzer Zeit eine große Anzahl an Gerichten zu servieren, z.B. in der Mittagspause.

Royal Catering Catering-Heizung – Eigenschaften

Bain Marie RCBM-4B der deutschen Marke Royal Catering ist eine universelle Ausrüstung für die professionelle Gastronomie. Bequem und praktisch – Sie sparen Zeit beim Zubereiten und Erhitzen von Speisen und können so eine große Anzahl von Mahlzeiten gleichzeitig servieren.
Aus diesem Grund eignet es sich perfekt für Fast-Food-Restaurants, Bars, Cafés und Hotels. Hervorragende Qualität und Langlebigkeit garantieren einen langjährigen, zuverlässigen Einsatz.

LEISTUNG

Die hohe Leistung von 1800 W sorgt für eine schnelle und effektive Erwärmung des Geräts auf die gewünschte Temperatur. Das Bain Marie Royal Catering ist darauf ausgelegt, die Wärme länger zu speichern und so Energie zu sparen. Konvektionserwärmung (Wasser wird direkt erhitzt und überträgt die Wärme dann auf Behälter mit Lebensmitteln) verhindert Verbrennungen.

GROSSE KAPAZITÄT

Das Gesamtvolumen von 24 Litern ermöglicht das gleichzeitige Erhitzen großer Mengen an Gerichten. Das RCBM-4B-Set umfasst 4 GN 1/2-Behälter mit einer Tiefe von 100 mm. Sie können jederzeit entfernt werden, was das Befüllen und Waschen erleichtert. Im Set sind auch passende Edelstahldeckel enthalten, die die Wärme speichern und den Inhalt der Behälter vor Verunreinigungen aus der Luft, z. B. Staub, schützen.

DURCHDACHTES DESIGN

Durch die präzise Temperaturregelung im Bereich von 25–85 °C können Sie die Hitze für die meisten Arten servierter Gerichte optimal wählen. Der eingebaute Thermostat regelt die Parameter und reduziert so den Stromverbrauch. Bamar Royal Catering verfügt außerdem über ein übersichtliches elektronisches Display, das die Temperatur im Inneren des Geräts anzeigt, und ein Licht, das den Betriebsstatus anzeigt.
Das durchdachte Design des RCBM-4B-Modells erleichtert den täglichen Gebrauch. Der eingebaute Wasserhahn ermöglicht ein bequemes Entleeren des Wassers aus dem Innenraum. Die im Set enthaltenen GN-Behälter können je nach aktuellem Bedarf frei angeordnet und austauschbar mit anderen verwendet werden. Eine zusätzliche Glastheke oben hilft beim Kundenservice und verbessert den Betrieb der Bäckerei oder des Cafés.

WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Hochwertige Materialien, aus denen das Royal Catering Bain Marie gefertigt ist, garantieren die Langlebigkeit und das ästhetische Erscheinungsbild des Geräts. Edelstahl korrodiert nicht, kommt nicht mit Lebensmitteln in Berührung und dank seiner glatten Oberflächen ist die Einhaltung der Hygiene einfach. Der vordere Teil des Wasserbads und die obere Theke bestehen aus langlebigem und sicherem gehärtetem Glas. Diese Elemente schützen den Inhalt und ermöglichen gleichzeitig die Präsentation der Lebensmittel gegenüber den Kunden.

PROBLEMLOSE BETRIEB

Das RCBM-4B-Gerät ist aufgrund seines modularen Aufbaus und der glatten Oberflächen leicht sauber zu halten. Es ist außerdem mit vier Beinen ausgestattet, die es stabilisieren und verhindern, dass es sich bewegt. Das Netzkabel wurde verstärkt, um seine Haltbarkeit zu erhöhen. Zusätzlich verfügt das Bain Marie über eine Sicherung, die vor Überhitzung und Folgeschäden schützt.


WARNING: