Daten aktuell ab: 08-12-2025 04:56

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-6-gn-13-behlter-p-501.html

Bemar - 6 GN 1/3 Behälter

Bruttopreis	**443.99 €**
Nettopreis	**373.10 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-02**
Code des Herstellers	**RCBM-11**

Produktbeschreibung

Bemar - 6 GN 1/3 Behälter

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **GN 1/3**
Panzer: **Ja**
Abdeckung: **Ja**
Behälterhöhe [cm] **10**
Farbe: **Silberfarbe**
Ablasshahn: ***Ja***
Maße GN-Behälter [cm]: **30 x 15 x 10**
Glasabdeckung: **Ja**
Füllmenge [l]: **6 x 3,5**
Maße der Glasabdeckung [cm]: **122 x 15**
Netzkabel [m]: **1,1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **2100**
Anzahl der Behälter [Stk.]**: 6**
Temperaturbereich [°C]: **30-110**
Gesamtkapazität [l]: **21**

Abmessungen (LxBxH): **122,5 x 41 x 33 cm**
Gewicht: **22,6 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **129,5 x 48 x 27,5 cm**
Versandgewicht: **24,8 kg**

Lieferset:
- Wasserbad RCBM-11
- 6 GN-Behälter
- 6 Deckel
- Abdeckung
- Montagezubehör

WAS UNTERSCHEIDET UNSER BEMAR?

Vielseitig – 2100-W-Geräte für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets, Snackbars oder Cafés
Geräumig – 6 Gastronomiebehälter (GN 1/3) mit Deckel und einem Gesamtinhalt von 21 Litern für ein abwechslungsreiches Sortiment
Vielseitigkeit – großer Temperaturbereich 30–110 °C
Komfort – Ablasshahn für einfachen Wasserablauf
Hygiene – eine Abdeckung aus Sicherheitsglas schützt vor Lebensmittelverunreinigungen

Vielfältiges Speisenangebot im Wasserbad mit 6 GN-Behältern

Im Bain-Marie aus dem Catering-Sortiment von Royal Catering lassen sich Gerichte perfekt präsentieren, die lange warm bleiben. In 6 GN-Behältern können Sie alle Zutaten oder mehrere Gerichte, wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln und Soße bei der gewünschten Temperatur aufbewahren – ohne Verbrennungsgefahr.

Der Speisenwärmer entspricht optimal den hohen Anforderungen der Gastronomie. Geeignet für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets, Imbissen, Cafés oder Seniorenheimen und Kliniken.

Präzise Wärmespeicherung mit Bain Marie in Restaurants, Imbissen oder Imbisslokalen
Ein effizientes, leistungsstarkes 2100-W-Heizelement erhitzt das Wasserbad schnell auf die gewünschte Temperatur. Der Drehknopf aktiviert den automatischen Thermostat, der eine präzise Temperaturregelung im Bereich von 30–110 °C ermöglicht. Zur einfachen Bedienung ist das Bain Marie mit einem Ablasshahn ausgestattet.

6 herausnehmbare Behälter (GN 1/3) mit Deckel bieten ein Gesamtvolumen von 21 Litern. Dank der komplett herausnehmbaren Behälter können Sie diese direkt in der Kochzone mit Speisen befüllen. Dann legen Sie sie einfach in das Catering-Wasserbad. Das spart nicht nur Zeit, sondern ermöglicht Ihnen auch jederzeit ein komfortables und professionelles Nachfüllen einzelner Gerichte. Deckel sorgen dafür, dass die Behälter warm und von oben geschützt bleiben.

Das Wasser-Bain Marie verfügt über eine Glasabdeckung aus Sicherheitsglas. Sie können es in wenigen einfachen Schritten installieren oder entfernen. Die Abdeckung schützt Lebensmittel und Geschirr vor Schmutz. Gleichzeitig sind die angebotenen Gerichte für den Kunden gut sichtbar.

Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Bain Marie ist langlebig und korrosionsbeständig. Das Material ist gesundheitsneutral und dank seiner außergewöhnlich glatten Oberfläche leicht zu reinigen, was es besonders hygienisch macht. Edelstahl verfügt außerdem über eine hervorragende Ermüdungs- und Schlagfestigkeit.

30 °C
HEAT
WARM
20
30
40
50
60
70
80
90
100
110
0

ROYAL
catering