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

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-6-x-gn-13-6-x-deckel-stnder-p-516.html

Bemar – 6 x GN 1/3 – 6 x Deckel – Ständer

Bruttopreis	**626.99 €**
Nettopreis	**526.88 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-17**
Code des Herstellers	**RCBM-6WS-2000**

Produktbeschreibung

Bemar – 6 x GN 1/3 – 6 x Deckel – Ständer

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **GN 1/3**
Abdeckung: **Ja**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Silberfarbe
Perforierter Bräter: **Nein**
Ablasshahn: **Ja**
Glasabdeckung: **Nein**
Füllmenge [l]: **30**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,2**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **2000**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **6**
Separater Thermostat: **Nein**
Temperaturbereich [°C]: **0-85**
Gesamtkapazität [l]: **34,2**
Abmessungen (LxBxH): **65 x 70 x 23 cm**

Gewicht**: 22,68 kg**
Versandmaße (LxBxH): **152 x 141 x 47,5 cm**
Versandgewicht: **24,56 kg**

Lieferset:

- Bain-Marie
- 6 GN 1/3 Behälter mit Deckel
- Stand

Bain Marie 6 x GN 1/3 mit Ständer
Bamar Royal Catering ist professionelle Ausrüstung zum Warmhalten von Speisen (z. B. Suppen, Fleisch, Gulasch) und Beilagen, darunter: Reis, Kartoffeln, Snacks, Saucen und viele andere Lebensmittel. Das Modell RCBM-6WS-2000 zeichnet sich durch eine solide Bauweise und einfache Bedienung aus. Der Heizer verfügt über einen Ständer, dank dem Sie ihn je nach Bedarf in der Küche platzieren können.

Das gastronomische Bain Marie von Royal Catering – Eigenschaften

6 GN 1/3-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm (Gesamtkapazität 34,2 l) sorgen dafür, dass die Ausrüstung von Royal Catering den Test in der HoReCa-Branche besteht: Hotels, Restaurants, Buffets, Bars, Kantinen, Catering-Unternehmen usw. Die Heizung funktioniert gut bei Banketten, Kolonien, Lagern und anderen derartigen Veranstaltungen. Mit dem Gastronomie-Bain-Marie können Sie auch andere gängige GN-Behälter konfigurieren, in denen Sie warme Speisen aufbewahren und transportieren können.

Durch die Konvektion wird die Gefahr des Anbrennens von Speisen minimiert. Das zwischen dem Tank und den Behältern befindliche Wasser wird mit einem 2000-W-Heizgerät schnell erhitzt. Sie können die Temperatur an verschiedene Arten von Gerichten anpassen; Der Bereich der stufenlosen Regelung reicht von 0 bis 85°C.

Dank des Ständers ist eine bequeme Positionierung des Gerätes möglich. Damit können Sie die Heizung dort platzieren, wo Sie sie benötigen. Das Design des Modells RCBM-6WS-2000 garantiert eine komfortable Bedienung – die Bain Marie kann auch ohne Stativ verwendet werden.

Die solide Edelstahlkonstruktion macht das Gerät äußerst widerstandsfähig gegen Beschädigungen. Das verwendete Material ist zudem absolut gesundheitlich unbedenklich und leicht sauber zu halten. Der Wasserhahn erleichtert den Wasserablauf aus dem Bain Marie von Royal Catering.

Eine einfache Bedienung wird durch ein übersichtliches und ästhetisches LCD-Display ermöglicht, das die aktuelle Temperatur anzeigt. Die Kontrollleuchte zeigt den Aufheizvorgang bzw. das Erreichen der optimalen Temperatur an.

Das Bain Marie RCBM-6WS-2000 ermöglicht dank 6 GN 1/3 Behältern mit Deckel das gleichzeitige Warmhalten mehrerer Gerichte. Das Modell Royal Catering ist ein langlebiges und benutzerfreundliches Produkt, das sich perfekt für Restaurants, Buffets, Bars und Catering-Unternehmen eignet.

ROYAL

ROYAL
POWER
HEAT