Daten aktuell ab: 07-12-2025 17:54

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-6-x-gn-behlter-p-506.html

Bemar - 6 x GN-Behälter

Bruttopreis	**689.99 €**
Nettopreis	**579.82 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-07**
Code des Herstellers	**RCBM-64B**

Produktbeschreibung

Bemar - 6 x GN-Behälter

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3**
Ablasshahn: **Ja**
Maße GN-Behälter [cm]: **53 x 32,5 / 32,5 x 26,5 / 32,5 x 17,6**
Glasabdeckung: **Ja**
Füllmenge [l]: **37**
Maße der Glasabdeckung [cm]: **174 x 15**
Netzkabel [m]: **1,2**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1800**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **6**
Temperaturbereich [°C]: **30-85**
Gesamtkapazität [l]: **37**
Abmessungen (LxBxH): **174 x 36 x 34 cm**
Gewicht: **34 kg**
Versandmaße (LxBxH): **183 x 47 x 25,5 cm**
Versandgewicht: **39,9 kg**

Lieferset:
- Wasserbad RCBM-64B
- GN-Behälter mit Deckel, 6-tlg.
- Glasabdeckung
- Unterstützung
- Benutzerhandbuch

Was zeichnet unseren BEMAR aus – einen Behälter zum Erhitzen von Speisen?

Vielseitig – 1800 W Leistung für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets, Snackbars oder Cafés
Fassungsvermögen – 6 Gastronorm (GN)-Behälter mit Deckel und einem Gesamtinhalt von 37 Litern für eine vielfältige Produktpalette
Vielseitigkeit – großer Temperaturbereich 30–85 °C
Komfort – Ablasshahn für einfachen Wasserablauf
Hygiene – eine Glasabdeckung aus Sicherheitsglas schützt vor Lebensmittelverunreinigungen

Vielfältiges Speisenangebot im Wasserbad mit 6 GN-Behältern

In einem Wasserbad aus dem Catering-Sortiment von Royal Catering lassen sich Gerichte perfekt präsentieren, die lange warm bleiben. In sechs GN-Behältern können Sie alle Zutaten eines Gerichts oder mehrerer Gerichte wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Reis, Kartoffeln und Soße in der gewünschten Temperatur aufbewahren – ohne Verbrennungsgefahr.

Der Speisenwärmer erfüllt die Gastronomiebedürfnisse optimal und eignet sich für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets, Imbissen, Cafés, Seniorenheimen und Kliniken.

Präzise Wärmehaltung in Restaurants, Snackbars oder Suppenbars

Das effiziente, leistungsstarke 1800-W-Heizelement erhitzt das Wasserbad schnell auf die gewünschte Temperatur. Mit dem Drehknopf schalten Sie den automatischen Thermostat ein, mit dem Sie die Temperatur im Bereich von 30–85 °C präzise regulieren können. Das Catering-Bain-Marie ist zur einfachen Bedienung mit einem Ablasshahn ausgestattet.

Sechs herausnehmbare GN-Behälter (1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3) mit Deckel bieten ein Gesamtvolumen von 37 Litern.

Dank der vollständig herausnehmbaren Behälter können Sie Lebensmittel direkt in die Kochzone einfüllen und anschließend in den Warmhaltebehälter legen. Das spart nicht nur Zeit, sondern ermöglicht Ihnen auch jederzeit die komfortable und professionelle Ergänzung einzelner Gerichte. Deckel halten das Geschirr warm und schützen es von oben.

Das Gastronomie-Wasserbad verfügt über eine Glasabdeckung aus Sicherheitsglas, die Sie mit wenigen Handgriffen montieren bzw. entfernen können. Es schützt Lebensmittel und Geschirr vor Schmutz. Gleichzeitig sind die servierten Produkte für den Kunden gut sichtbar.

Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Bain Marie ist sehr langlebig und korrosionsbeständig. Das Material ist gesundheitlich unbedenklich, durch die besonders glatte Oberfläche leicht zu reinigen und daher besonders hygienisch. Edelstahl verfügt außerdem über eine hervorragende Ermüdungs- und Schlagfestigkeit.

ROYAL
catering

°C
25
35
45
55
65
75