

Daten aktuell ab: 04-02-2026 08:26

Produkt-Link: <https://cncworld.de/bemar-640-w-gn-11-ohne-behalter-p-504.html>



## Bemar - 640 W - GN 1/1 - ohne Behälter

Bruttopreis	<b>186.99 €</b>
Nettopreis	<b>157.13 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>BM-05</b>
Code des Herstellers	<b>RCBM_GN1/1_2</b>

### Produktbeschreibung

## Bemar - 640 W - GN 1/1 - ohne Behälter



**Technische Daten:**

Material: **Edelstahl**

Behältertyp: **GN 1/1**

Deckel: **Nein**

Behälterhöhe [cm]: **15**

Perforierte Spike-Ablage: **Nein**

Perforierter Bräter: **Nein**

Ablasshahn: **Nein**

Glasabdeckung: **Nein**

Füllmenge [l]: **17**

Halogenlampe: **Nein**

Netzkabel [m]: **1,2**

Spannung [V]: **230**

**Leistung [W]: 640**

Separater Thermostat: **Nein**

Temperaturbereich [°C]: **30-80**

Gesamtkapazität [l]: **20**

Abmessungen (LxBxH): **55 x 33,5 x 24 cm**

Gewicht: **5,1 kg**

Versandmaße (LxBxH): **62,5 x 41 x 30 cm**

---

Versandgewicht: **6,1 kg**

**Lieferset:**

- Wasserbad RCBM\_GN1/1\_2
- Benutzerhandbuch

**WAS UNTERSCHIEDET UNSER BEMAR?**

**Leistung - Leistung 640 W**

**Fassungsvermögen** - fasst einen Behälter (GN 1/1) mit einem Gesamtinhalt von 17 Litern

**Sicherheit** - Durch sanftes Erhitzen der Speisen im Wasserbad wird ein Anbrennen verhindert

**Hygiene** - einfach sauber zu halten dank glatter Edelstahloberflächen

**Langlebigkeit** - hochwertige Verarbeitung und solide Materialien

**Ein Wasserbad für die perfekte Präsentation warmer Gerichte**

**Mit dem Bain Marie von Royal Catering können Sie verschiedenste Gerichte lange auf der idealen Temperatur halten.** Die Heizung ist für GN 1/1-Behälter oder eine Kombination kleinerer Größen ausgelegt.

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

**Effizienter Speisenwärmer von Royal Catering**

Der Gastronomiewärmer überzeugt vor allem durch sein großes Fassungsvermögen von 17 Litern, in dem Sie jede Menge Speisen unterbringen können, um sie zu erhitzen oder warm zu halten. Das bedeutet eine enorme Zeitersparnis. Dies ist besonders bei der Vorbereitung von Großveranstaltungen oder während der Hauptverkehrszeiten von Vorteil. Das effiziente 640-W-Heizelement erhitzt das Wasser schnell auf die gewünschte Temperatur.

Mit dem Drehknopf aktivieren Sie den automatischen Thermostat und stellen die Temperatur präzise zwischen 30 und 80 °C ein. Dank des Wasserbades brennt das Essen nicht an.

Das Heiz-Bain Marie verfügt über ein durchdachtes Design und ein solides Gehäuse. Sie erhalten ein zuverlässiges und wartungsfreies Produkt. Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Heizung ist korrosionsbeständig.

Das Material ist gesundheitlich unbedenklich, dank seiner außergewöhnlich glatten Oberfläche leicht zu reinigen und hygienisch. Edelstahl weist außerdem eine hervorragende Beständigkeit gegen mechanische Beschädigungen auf. Gummifüße sorgen für Stabilität und verhindern Kratzer auf dem Boden.



