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



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

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

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 [I]: 17 Halogenlampe: **Nein** Netzkabel [m]: 1,2 Spannung [V]: 230 Leistung [W]: 640

Separater Thermostat: **Nein** Temperaturbereich [°C]: **30-80** Gesamtkapazität [I]: **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 UNTERSCHEIDET 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.



