Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/bemar-640-w-perforiertes-gn-11-wasserhahn-p-503.html



# Bemar – 640 W – perforiertes GN 1/1 – Wasserhahn

| | |
|---|---|
| Bruttopreis | **226.99 €** |
| Nettopreis | **190.75 €** |
| Verfügbarkeit | **Verfügbar** |
| Lieferzeit | **48 Stunden** |
| Katalognummer | **BM-04** |
| Code des Herstellers | **RCBM_GN1/1_3** |
| EAN-Code | **5907052593915** |

## Produktbeschreibung

# Bemar – 640 W – perforiertes GN 1/1 – Wasserhahn




## Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **GN 1/1**
Deckel: **Ja**
Panzer: **Ja**
Behälterhöhe [cm]: **15**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Perforierter Bräter: **Ja**
Ablasshahn: **Ja**
Glasabdeckung: **Nein**
Füllmenge [l]: **20**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,2**

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]**: 640**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **1**
Separater Thermostat: **Nein**
Temperaturbereich [°C]**: 30-80**
Gesamtkapazität [l]: **20**
Abmessungen (LxBxH): **55 x 33,5 x 25 cm**
Gewicht: **7,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **62 x 42,5 x 30 cm**
Versandgewicht: **8,7 kg**

Lieferset:

Wasserbad RCBM_GN1/1_3
Gelochtes GN 1/1 mit Deckel
Benutzerhandbuch

Bain-Marie mit gelochtem GN 1/1-Behälter und Deckel zum Aufbewahren und Präsentieren warmer Speisen
Bain-Marie mit gelochtem GN 1/1 und Deckel von Royal Catering ermöglicht es Ihnen, verschiedenste Gerichte lange bei idealer Temperatur aufzubewahren. 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 20 Litern, in dem Sie jede Menge Speisen zum Erhitzen oder Warmhalten unterbringen können. 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. Das Bain Marie verfügt außerdem über einen Ablasshahn, wodurch das Entleeren und Reinigen dieses Modells sehr einfach ist. Gummifüße sorgen für Stabilität und verhindern Kratzer auf dem Boden.


MAX
MIN