

Produkt-Link: <https://cncworld.de/bemar-speisenwrmmer-6-x-gn-wasserhahn-lampe-p-517.html>



## Bemar - Speisenwärmer - 6 x GN - Wasserhahn - Lampe

Bruttopreis	<b>993.99 €</b>
Nettopreis	<b>835.29 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>BM-18</b>
Code des Herstellers	<b>RCBM-6WA</b>

### Produktbeschreibung

## Bemar - Speisenwärmer - 6 x GN - Wasserhahn - Lampe



**Technische Daten:**

Material: **Edelstahl**

Behältertyp: **GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3**

Abdeckung: **Ja**

Perforierte Spike-Ablage: **Ja**

Farbe: **Silberfarbe**

Perforierter Bräter: **Nein**

Ablashahn: **Ja**

Glasabdeckung: **Ja**

Füllmenge [l]: **47**

Halogenlampe: **Ja**

Netzkabel [m]: **1,4**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2900**

Anzahl der Behälter [Stk.]: **6**

Separater Thermostat: **Nein**

Temperaturbereich [°C]: **0-85**

Gesamtkapazität [l]: **54,4**

Abmessungen (LxBxH): **76 x 116 x 38 cm**

---

Gewicht: **32,28 kg**  
Versandmaße (LxBxH): **115 x 76 x 40,5 cm**  
Versandgewicht: **36,7 kg**

**Lieferset:**

- Wasserbad RCBM-6WA
- 1/1 GN-Behälter mit Deckel und gelochter Stachelschale
- GN 1/2 Behälter mit Deckel - 2 Stk.
- GN 1/3 Behälter mit Deckel - 3 Stk.
- Montagezubehör

**WAS MACHT UNSEREN BEMAR - LEBENSMITTELHEIZGERÄT UNTERSCHIEDET?**

**Optimale Effizienz** - 2000-W-Heizung und 900-W-Halogenlampe

**Bequeme Fleischportionierung** - perforiertes Tablett mit Spikes

**Trockenes Erhitzen** - Feuchtigkeit gelangt nicht an die Lebensmittel, sodass Geschmack und Aroma unverändert bleiben

**Keine Verbrennungsgefahr** - die Heizung erhitzt das Wasser zwischen dem Tank und den wärmeabsorbierenden GN-Behältern

**GRATIS** - 6 GN-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm und einem Gesamtvolumen von 54,4 l

**Bain Marie Royal Catering RCBM-6WA**

Die professionelle Bain Marie von Royal Catering ist ein zuverlässiges Produkt, das in der Ausstattung jedes Hotels, Restaurants, Fastfood-Bars, Kantine oder Buffets nicht fehlen sollte. Das Gerät zum Erhitzen und Halten der optimalen Temperatur von Speisen und Snacks verfügt über ein effizientes Heizelement und eine Halogenlampe mit drei Glühbirnen. 6 GN-Behälter ermöglichen das Servieren großer Mengen an Gerichten und Snacks, z. B. Kartoffeln, Fleisch, Aufschnitt, Saucen, Suppen, Eintöpfe, Reis.

**Royal Catering RCBM-6WA Speisenwärmer - Eigenschaften**

Die Gesamtleistung des Bain Marie RCBM-6WA beträgt 2900 W. Das 2000-W-Heizelement erhitzt die Speisen von unten und eine gleichmäßige Erwärmung von oben wird durch die Wärme einer 900-W-Halogenlampe (3 300-W-Glühbirnen) erreicht).

Kostenlose GN-Behälter mit einem Gesamtvolumen von 54,4 Litern und einer Tiefe von jeweils 150 mm. Das Gerät von Royal Catering verfügt über sechs Behälter, darunter GN 1/1 - 1 Stück, GN 1/2 - 2 Stück, GN 1/3 - 3 Stück. Diese Elemente sind mit Deckel und einem perforierten Tablett mit Spikes zur bequemen Aufbewahrung von Fleisch erhältlich portionieren. Das Kochgeschirr kann entnommen, umgestellt und durch andere Standardtypen ersetzt werden, z. B. 3 x GN 1/1, 2 x GN 1/1 und 2 x GN 1/2, 3 x GN 1/3 und 2 x GN 1/1.

Die stufenlose Wärmeregulierung im Bereich von 0–85 °C sorgt dafür, dass die Speisen in der passenden Temperatur serviert werden. Das Modell RCBM-6WA ist mit einer Anzeige ausgestattet, die über die laufende Erwärmung oder das Erreichen der optimalen Temperatur informiert.

Es besteht keine Verbrennungsgefahr, da das Bain Marie von Royal Catering nach folgendem Prinzip funktioniert: Das Heizelement erhitzt das Wasser, das sich zwischen dem Tank und den die Wärme aufnehmenden GN-Behältern befindet (sog. Wasserbad). Das Ausgießen der Flüssigkeit erfolgt über einen speziellen Ablasshahn.

Die solide Bauweise und die einfache Reinigung des Speisenwärmers RCBM-6WA sind auf den Edelstahl zurückzuführen, aus dem er gefertigt ist. Dieses Material ist beständig gegen mechanische Beschädigungen (Kratzer, Abrieb, Dellen) und dauerhaften Schmutz. Die Stabilität wird durch verstellbare Füße mit rutschfestem Gummi gewährleistet.

Die professionelle Bain-Marie RCBM-6WA von Royal Catering ist ein effizientes, solides und sehr einfach zu bedienendes Catering-Gerät. Es verfügt über ein Heizelement und eine Halogenlampe zum Erhitzen und Halten der Temperatur von Suppen, Saucen, Reis, Fleisch, Kartoffeln, Aufschnitt, Eintöpfen usw. Das mit 6 GN-Behältern ausgestattete Produkt eignet sich unter anderem perfekt für: in Hotels, Fast-Food-Bars, Restaurants, Kantinen, Buffets, sowie bei Sommercamps, Lagern oder Veranstaltungen.



