

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-2000w-4gn-12-leereszt-csap-vegburkolat-p-474.html>



Bain marie ételmelegítő - 2000W - 4GN 1/2 - Leeresztő csap - Üvegburkolat

Ár bruttó	184 572.00 Ft
Ár nettó	145 332.28 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	BM-09
A gyártó kódja	RCBM_GN1/2_3
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 2000W - 4GN 1/2 - Leeresztő csap - Üvegburkolat



Anyaga: **rozsdamentes acél/üveg (edzett)**

Tartály típusa: **GN 1/2**

Fedő: **Igen**

Lefolyócsap: **Igen**

GN tartály méretei [cm]: **26,5 x 32,5 x 10**

Üvegburkolat: **Igen**

Öntési kapacitás [l]: **4 x 4,7**

Az üvegburkolat

méretei [cm]: **15 x 122**

Tápkábel [m]: **1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **2000**

Konténerek száma [db]: **4**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-110**

Teljes kapacitás [l]: **4 x 6**

Méretek (HxSzxM): **122 x 41 x 33 cm**

Súly: **21,2 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **131,5 x 47 x 28 cm**
Szállítási súly: **23,5 kg**

Csomag tartalma:

- RCBM_GN1/2_3
- 4 GN 1/2 tartályfedővel

Bain-marie ételmelegítő a tökéletesen bemutatott meleg ételek széles választékához

A hosszú ideig melegen tartott friss étel ínycsiklandóan hangzik? A Royal Catering bain-marie-vel sikeres lesz! 4 gasztronómiai edényben egy étel vagy több étel összes összetevőjét tárolhatja a kívánt hőmérsékleten, anélkül, hogy megégne.

A berendezés alkalmas húsrá, halra, zöldségekre, rizsre, burgonyára, szószra stb. A fűthető vízfürdő optimálisan kielégíti a magas színvonalú vendéglátóhelyek igényeit is. Alkalmas éttermekben, szállodákban, vendégházakban, étkezdékben, büfékben, snack bárókban, kávézókban vagy idősok otthonában és klinikákban.

Erőteljes ételmelegítő a Royal Catering gasztronómiai kínálatából

A bain marie a konvekció elvén működik. A fűtőelem felmelegíti a vizet a készülék és a GN tartályok között, és átadja a hőt a tartályoknak. Ez azt jelenti, hogy még a kényes edényeket is nemcsak felmelegítik, hanem sokáig melegen is tartják. Nincs égési veszély!

A gasztronómiai bain-marie mindenekelőtt nagy mennyiségével nyugtöz le. 4 db GN (GN 1/2) fedeles edényben nagy mennyiségű ételmszer tárolható. Egyszerre melegítheti vagy melegen tarthatja az edényeket. Ez óriási időmegtakarítást jelent! Különösen alkalmas nagy rendezvények előkészítésére vagy csúcsidőben éttermekben, étkezdékben és szállodákban. Ezenkívül az elektromos bain-marie-ben más méretű GN tartályokat is használhat, és összekapcsolhatja őket.

Az erős, 2000 W-os fűtőelem gyorsan felmelegíti a vizet a kívánt hőmérsékletre. Az automatikus termosztátot egy gombbal kapcsolhatja be, amely lehetővé teszi a hőmérséklet pontos beállítását 30-110 ° C tartományban. Az edzett üvegborítás megvédi az ételmszereket a szennyeződéstől. Segít megőrizni a hőmérsékletét, ugyanakkor nagyszerű bemutatót tesz lehetővé. A leeresztő csap megkönnyíti a berendezés feltöltését, ürítését és tisztítását.

A melegentartó egyesíti az átgondolt kialakítást és a masszív házat. Ennek eredményeként megbízható és könnyen karbantartható terméket kap. A rozsdamentes acél rendkívül tartóssá és korrózióállóvá teszi. Az anyag egészségi biztonsága, rendkívül sima felületének köszönhetően könnyen tisztítható és higiénikus. A rozsdamentes acél kiváló kopás- és ütészállósággal rendelkezik. A gumi lábak stabil állványt biztosítanak és megakadályozzák a padló karcosodását.



