

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-4-x-gn-12-borto-p-480.html>

## Bain marie ételmelegítő - 4 x GN 1/2 - borító



Ár bruttó	<b>159 732.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>125 773.23 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>BM-15</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCBM-4B</b>
----------------	----------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### Termékleírás

## Bain marie ételmelegítő - 4 x GN 1/2 - borító



Anyaga: **rozsdamentes acél, üveg**  
Tartály típusa: **GN 1/2**  
Fedő: **Igen**  
Perforált tüsketálca: **nem**  
Ezüst szín  
Perforált sütőedény: **Nem**  
Lefolyócsap: **Igen**  
**GN tartály méretei [cm]:** 26,5 x 32,5 x 10  
Üvegburkolat: **Igen**  
Öntési kapacitás [l]: **4 x 6**  
Az üvegburkolat méretei [cm]: **15 x 120**  
Halogén lámpa: **Nem**  
Tápkábel [m]: **1.3**  
Feszültség [V]: **230**  
Teljesítmény [W]: **1800**  
Konténerek száma [db]: **4**

---

Külön termosztát: **nem**  
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **25-85**  
Teljes kapacitás [l]: **24**  
Méretek (HxSzxM): **125 x 39,5 x 34 cm**  
Súly: **22 kg**  
Szállítási méretek (HxSzxM): **127,5 x 44 x 26 cm**  
Szállítási súly: **25,6 kg**

Csomag tartalma:

- Étél melegítő
- GN 1/2 tartály (4 db)
- Fedők (4 db)
- Védőüveg
- Szerelési tartozékok

---

## MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Nagy űrtartalom - összesen 24 liter négy GN tartályban
- Konvekcionális fűtés - nincs veszélye az étel megégésének
- Teljesítmény 1800 W - lehetővé teszi a készülék gyors felfűtését és a hőmérséklet hatékony fenntartását
- Hőmérséklet-szabályozás - a 25-85°C-os tartomány elegendő a legtöbb termékhez
- Digitális kijelző - megkönnyíti az aktuális hőmérséklet szabályozását a készülékben

## Bain marie ételmelegítő 4 x GN 1/2 a Royal Cateringtől

A Royal Catering bain marie RCBM-4B egy univerzális készülék, amelyet az ételek melegítésére és optimális hőmérsékletének fenntartására terveztek - beleértve levesek, pörköltök, szósok, húskok, burgonya, rizs.

Éttermekben, gyorséttermekben, vendéglátó cégekben, szállodákban és konferenciatermekben működik majd. Mindenhol, ahol nagy mennyiségű ételt kell rövid idő alatt felszolgálni, például ebédszünetben.

## Royal Catering vendéglátó étel melegentartó - jellemzők

A német Royal Catering márka Bain marie RCBM-4B egy univerzális berendezése a professzionális gasztronómiához. Kényelmes és praktikus - időt takaríthat meg az ételek elkészítésével és melegítésével, így egyszerre több ételt is felszolgálhat. Emiatt kiválóan alkalmas gyorséttermek, bárok, kávézók és szállodák számára. A kiváló minőség és tartósság garantálja a hosszú évek megbízható használatát.

### ERŐ

A nagy, 1800 W-os teljesítmény biztosítja a készülék gyors és hatékony felmelegítését a kívánt hőmérsékletre. A Royal Catering bain marie-t úgy tervezték, hogy hosszabb ideig megtartsa a hőt, ezáltal energiát takarítson meg. A konvekciós fűtés (a vizet közvetlenül melegítik, amely aztán átadja a hőt az étellel együtt lévő edényeknek) megakadályozza az égést.

### NAGY KAPACITÁS

A 24 l összkapacitás lehetővé teszi nagy mennyiségű étel egyidejű felmelegítését. Az RCBM-4B készlet 4 db 100 mm mélységű GN 1/2 tartályt tartalmaz. Bármikor eltávolíthatók, így könnyebben tölthetők és moshatók. A készlethez hozzáillő rozsdamentes acél fedelek is tartoznak, amelyek megtartják a hőt és megvédik a tartályok tartalmát a levegőben lévő szennyeződésektől, például portól.

### GONDOS TERVEZÉS

A 25-85 °C közötti precíz hőmérséklet-szabályozás lehetővé teszi, hogy a legtöbb ételtípushoz optimálisan válassza ki a hőt. A

---

beépített termosztát szabályozza a paramétert, csökkentve az energiafogyasztást. A Bain Royal Catering olvasható elektronikus kijelzővel is rendelkezik, amely a készülék belsejében lévő hőmérsékletet mutatja, valamint egy lámpát, amely jelzi az üzemállapotot.

Az RCBM-4B modell átgondolt kialakítása megkönnyíti a napi működést. A beépített csap segítségével kényelmesen kiürítheti a víz belsejét. A készletben található GN konténerek szabadon elhelyezhetők és az aktuális igényektől függően másokkal felcserélhetőek. A tetején egy további üvegputt segíti az ügyfélszolgálatot - javítva egy pékség vagy kávézó munkáját.

## **ELLENÁLLÓ KÉPESSÉG**

A kiváló minőségű anyagok, amelyekből a Royal Catering ételmelegítő készült, garantálják a készülék tartósságát és esztétikus megjelenését. A rozsdamentes acél nem korrodálódik és nem érintkezik élelmiszerekkel, a sima felületeknek köszönhetően pedig egyszerű a higiénia fenntartása. A bain-marie elülső része és a felső pult tartós és biztonságos edzett üvegből készült. Ezek az elemek védik a tartalmat, miközben lehetővé teszik, hogy az ételt a vásárlók elé tárjuk.

## **PROBLÉMAMENTES MŰKÖDÉS**

Az RCBM-4B készülék moduláris felépítésének és sima felületeinek köszönhetően könnyen tisztán tartható. Négy lábbal is fel van szerelve, amelyek stabilizálják és megakadályozzák, hogy elmozduljon. A tápkábelt megerősítették a tartósságának növelése érdekében. Ezenkívül a bain-marie biztosítékkal rendelkezik, amely megvédi a túlmelegedéstől és ennek következtében a károsodástól.



