

Az adatok aktuálisak: 05-05-2026 10:52

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-6-gn-13-kontner-p-467.html>

Bain marie ételmelegítő - 6 GN 1/3 konténer



Ár bruttó	168 372.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	132 576.38 Ft
----------	----------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	BM-02
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBM-11
----------------	----------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 6 GN 1/3 konténer



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Tartály típusa: **GN 1/3**

Tartályok: **Igen**

Fedő: **Igen**

A tartály magassága [cm] **10**

Ezüst szín

Lefolyócsap: **Igen**

GN tartály méretei [cm]: **30 x 15 x 10**

Üvegburkolat: **Igen**

Öntési kapacitás [l]: **6 x 3,5**

Az üvegburkolat méretei [cm]: **122 x 15**

Tápkábel [m]: **1.1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **2100**

Konténerek száma [db]: **6**

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

Teljes kapacitás [l]: **21**
Méretek (HxSzxM): **122,5 x 41 x 33 cm**
Súly: **22,6 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **129,5 x 48 x 27,5 cm**
Szállítási súly: **24,8 kg**

Csomag tartalma:

- RCBM-11 ételmelegítő
- 6 tartály GN
- 6 fedő
- Burkolat
- Szerelési tartozékok

MIBEN MÁS EZ A BAIN MARIE?

- Sokoldalú - 2100 W étteremben, szállodákban, étkezdékben, büfékben, snack bárokban vagy kávézókban
- Tágas - 6 gasztrotartály (GN 1/3) tetővel és 21 l összűrtartalommal a változatos választékért
- Sokoldalúság - széles hőmérsékleti tartomány 30-110°C
- Kényelem - Leeresztőcsap a víz egyszerű elvezetéséhez
- Higiénia - a biztonsági üvegből készült burkolat véd az élelmiszerek szennyeződésétől

Változatos ételválaszték 6 GN tartályos melegítőben

A Royal Catering termékcsalád bain-marie-jában olyan ételeket állíthat elő, amelyek sokáig melegen maradnak. 6 GN tárolóedényben tárolhatja az összes hozzávalót vagy több ételt, például húst, halat, zöldségeket, rizst, burgonyát és mártást a kívánt hőmérsékleten - az odaégés veszélye nélkül.

Az ételmelegítő optimálisan megfelel a gasztronómia szigorú követelményeinek. Alkalmas étteremben, szállodákban, étkezdékben, büfékben, snack bárokban, kávézókban vagy nyugdíjas otthonokban és klinikákban

. Precíz hőtartás bain marie-val étteremben, snack bárokban vagy étteremben

A hatékony 2100 W-os fűtőelem gyorsan felmelegíti a vízfürdőt a kívánt hőmérsékletre. A gomb aktiválja az automatikus termosztátot, amely pontos hőmérsékletszabályozást tesz lehetővé 30-110 °C tartományban. A bain-marie leeresztő csappal van felszerelve a könnyű használat érdekében.

A 6 kivehető edény (GN 1/3) fedővel összesen 21 l. A teljesen kivehető edényeknek köszönhetően közvetlenül a főzőzónában töltheti meg őket étellel. Ezután csak helyezze őket a gasztronómiai fürdőbe. Ez nemcsak időt takarít meg, hanem lehetővé teszi az egyes edények kényelmes és professzionális újratöltését is bármikor, A fedelek melegen tartják és felülről védik az edényeket.

A vízfürdő borítója biztonsági üvegből készült üvegburkolattal rendelkezik. Néhány egyszerű lépésben felszerelheti vagy eltávolíthatja. A huzat megvédi az ételeket és az edényeket a szennyeződésektől. Ugyanakkor a kínált ételek jól láthatóak a vásárlók számára.

A kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült mosdókagyló tartós és korrózióálló. Az anyag egészségre ártalmatlan és rendkívül sima felületének köszönhetően könnyen tisztítható, így különösen higiénikus. A rozsdamentes acél kiváló útásállósággal is rendelkezik.



