

Az adatok aktuálisak: 05-05-2026 06:49

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-6-x-gn-tartly-p-472.html>

Bain marie ételmelegítő - 6 x GN tartály



Ár bruttó **333 720.00 Ft**

Ár nettó **262 771.65 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **BM-07**

A gyártó kódja **RCBM-64B**

gyártó **Royal Catering**

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 6 x GN tartály



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Tartály típusa: **1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3**

Lefolyócsap: **Igen**

GN tartály méretei [cm]: **53 x 32,5 / 32,5 x 26,5 / 32,5 x 17,6**

Üvegburkolat: **Igen**

Öntési kapacitás [l]: **37**

Az üvegburkolat méretei [cm]: **174 x 15**

Tápkábel [m]: **1.2**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **1800**

Konténerek száma [db]: **6**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-85**

Teljes kapacitás [l]: **37**

Méretetek (HxSzxM): **174 x 36 x 34 cm**

Súly: **34 kg**

Szállítási méreteket (HxSzxM): **183 x 47 x 25,5 cm**

Szállítási súly: **39,9 kg**

Csomag tartalma:

- RCBM-64B étel melegentartó
- GN tartályok fedőkkel 6 db.
- üveg vitrin
- váz

MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Sokoldalú - 1800 W teljesítmény éttermekben, szállodákban, étkezdékben, büfékben, snack bárókban vagy kávézókban
- Űrtartalom - 6 db Gastronorm (GN) tartály fedővel és 37 l összűrtartalommal a változatos választékért
- Sokoldalúság - széles hőmérsékleti tartomány 30-85°C Kényelem -
- Leeresztőcsap a víz egyszerű elvezetéséhez
- Higiénia - a biztonsági üvegből készült üvegburkolat véd az élelmiszer-szennyeződéstől

Változatos ételválaszték 6 GN tartályos ételmelegítőben

A Royal Catering termékcsalád bain-marie-jában olyan ételeket állíthat elő, amelyek sokáig meleg maradnak. Hat GN tartályban egy étel vagy több étel összes hozzávalóját tárolhatja, például húst, halat, zöldséget, rizst, burgonyát és szószot a kívánt hőmérsékleten - az égés veszélye nélkül.

Az ételmelegítő optimálisan megfelel a vendéglátás igényeinek, és alkalmas éttermekben, szállodákban, étkezdékben, büfékben, büfékben, kávézókban, nyugdíjas otthonokban és klinikákban történő használatra.

Precíz hőtartás éttermekben, snack bárókban vagy levesbárókban

Az erős, 1800 W-os fűtőelem gyorsan felmelegíti a vízfürdőt a kívánt hőmérsékletre. A gomb segítségével aktiválható az automatikus termosztát, amely 30-85 °C tartományban pontos hőmérsékletszabályozást tesz lehetővé. A gasztronómiai bain-marie leeresztő csappal van felszerelve a könnyű használat érdekében.

Hat kivehető GN tartály (1 x GN 1/1 / 2 x GN 1/2 / 3 x GN 1/3) fedelekkal összesen 37 l térfogatot biztosít.

A teljesen kivehető edényeknek köszönhetően az ételt közvetlenül a főzőzónába töltheti, majd a melegítőedénybe helyezheti. Ez nem csak időt takarít meg, hanem lehetővé teszi, hogy bármikor kényelmesen és professzionálisan hozzáadhassa az egyes ételeket. A fedők melegen tartják az edényeket és védik felülről.

A gasztronómiai melegen tartó biztonsági üvegből készült üvegburkolattal rendelkezik, amelyet néhány egyszerű lépésben felszerelhet vagy eltávolíthat. Megvédi az ételeket és az edényeket a szennyeződésektől. Ugyanakkor a kiszolgált termékek jól láthatóak a vásárlók számára.

A kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült melegen tartó nagyon tartós és korrózióálló. Az anyag az egészségre biztonságos, a kivételesen sima felületnek köszönhetően könnyen tisztítható, ezért különösen higiénikus. A rozsdamentes acél kiváló fáradtsággal és ütészállósággal is rendelkezik.



