

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-600-w-4-gn-14-leereszt-csap-p-475.html>



Bain marie ételmelegítő - 600 W - 4 GN 1/4 - leeresztő csap

Ár bruttó	102 600.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	80 787.40 Ft
----------	---------------------

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

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

Katalógusszám	BM-10
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBM_GN1/4
----------------	-------------------

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

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 600 W - 4 GN 1/4 - leeresztő csap



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Tartály típusa: **GN 1/4**

Borító: **Igen**

Lefolyócsap: **Igen**

GN tartály méretei [cm]: **26,5 x 16,2 x 15**

Öntési kapacitás [l]: **4 x 3,3**

Tápkábel [m]: **1.1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **600**

Konténerek száma [db]: **4**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-80**

Teljes kapacitás [l]: **4 x 4**

Méreték (HxSzxM): **56 x 33,5 x 25 cm**

Súly: **8,4 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **63 x 43 x 29,5 cm**

Szállítási súly: **9,5 kg**

Csomag tartalma:

- RCBM_GN1/4
- 4 GN 1/4 tartály fedővel

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 GN tárolóedénybe például húst, halat, burgonyát, rizst vagy mártást tehet. Fenntartják a kívánt hőmérsékletet odaégés nélkül.

A marie fűtővíz optimálisan kielégíti a magas színvonalú vendéglátóhelyek igényeit is. Alkalmos éttermekben, szállodákban, vendégházakban, étkezdékben, büfékben, snack bárókban, kávézókban vagy idősek 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 odaégési veszély!

A gasztronómiai bain-marie mindenekelőtt nagy mennyiségével nyugtöz le. 4 GN edény (GN 1/4) fedővel nagy mennyiségű ételt tárol a felmelegítéshez vagy a melegen tartáshoz. Ez óriási időmegtakarítást jelent! Különösen alkalmas nagy rendezvények előkészítésére vagy csúcsidőben éttermekben, étkezdékben és szállodákban. Ezenkívül más GN tartályokat is helyezhet az elektromos vízgyűjtőbe, és összekapcsolhatja őket.

Az erős 600 W-os fűtőelem gyorsan felmelegíti a vizet a kívánt hőmérsékletre. Az automatikus termosztátot egy gombbal kapcsolhatja be, amely lehetővé teszi a hőmérséklet pontos beállítását 30-80 ° C tartományban. A leeresztő csap megkönnyíti a berendezés feltöltését, ürítését és tisztítását.

Az ételmelegítő 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 is rendelkezik. A gumi lábak stabil állványt biztosítanak és megakadályozzák a padló karcosodását.



