

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-600-w-6-gn-16-leereszt-csap-p-476.html>



## Bain marie ételmelegítő - 600 W - 6 GN 1/6 - leeresztő csap

Ár bruttó	<b>103 680.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>81 637.80 Ft</b>
----------	---------------------

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

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

Katalógusszám	<b>BM-11</b>
---------------	--------------

A gyártó kódja	<b>RCBM_GN1/6</b>
----------------	-------------------

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

### Termékleírás

## Bain marie ételmelegítő - 600 W - 6 GN 1/6 - leeresztő csap



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Tartály típusa: **GN 1/6**

Borító: **Igen**

Lefolyócsap: **Igen**

GN tartály méretei [cm]: **17,6 x 16,2 x 15**

Öntési kapacitás [l]: **6 x 2,5**

Tápkábel [m]: **1.1**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **600**

Konténerok száma [db]: **6**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-80**

Teljes kapacitás [l]: **6 x 3**

Méret (HxSzxM): **59 x 33,5 x 24,5 cm**

Súly: **9 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **62 x 41 x 30 cm**

Szállítási súly: **10,1 kg**

---

Csomag tartalma:

- RCBM\_GN1/6
- 6 GN 1/6 tartályfedővel

---

## MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Erőteljes - 600 W teljesítménnyel
- Sokoldalúság - a 6 GN tartálynak köszönhetően egyszerre nagy mennyiségű ételt tárolhat fel
- Biztonság - ha az ételt a meleg vízfürdőben tartjuk, megakadályozzuk, hogy megégjenek
- Higiénia - egyszerű tisztítás a rozsdamentes acélból készült sima felületeknek köszönhetően
- Tartósság - kiváló minőségű kidolgozás és szilárd anyagok

kawiarniach lub domach seniorów i klinikach.

## 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! 6 GN tárolóedénybe például húst, halat, burgonyát, rizst vagy mártást tehet.

Fenntartják a kívánt hőmérsékletet égés nélkül. A marie fűtővíz optimálisan kielégíti a magas színvonalú vendéglátóhelyek igényeit is. Alkalmas éttermekben, szállodákban, vendégházakban, étkezdékben, büfékben, snack bárokban, kávézóknak 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. 6 GN 1/6-os fedeles edényben nagy mennyiségű étel tárolható, amelyeket felmelegíthet vagy melegen tarthat. 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.

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 ütésállósággal is rendelkezik. A gumi lábak stabil állványt biztosítanak és megakadályozzák a padló karcolódását.



