

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-640w-perforlt-gn-11-csap-p-469.html>



Bain marie ételmelegítő - 640W - perforált GN 1/1 - csap

Ár bruttó	96 444.00 Ft
Ár nettó	75 940.16 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	BM-04
A gyártó kódja	RCBM_GN1/1_3
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 640W - perforált GN 1/1 - csap



Anyaga: **rozsdamentes acél**
Tartály típusa: **GN 1/1**
Fedő: **Igen**
Tartályok: **Igen**
Tartály magassága [cm]: **15**
Perforált tüsketálca: **nem**
Perforált tepsí: **Igen**
Lefolyócsap: **Igen**
Üvegburkolat: **nem**
Öntési kapacitás [l]: **20**
Halogén lámpa: **Nem**
Tápkábel [m]: **1.2**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **640**
Konténerek száma [db]: **1**

Külön termosztát: **nem**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-80**
Teljes kapacitás [l]: **20**
Méretek (HxSzxM): **55 x 33,5 x 25 cm**
Súly: **7,7 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **62 x 42,5 x 30 cm**
Szállítási súly: **8,7 kg**

Csomag tartalma:

- RCBM_GN1/1_3 melegítő
- Perforált GN 1/1 fedővel

Bain marie ételmelegítő perforált GN 1/1 tartállyal és fedéllel a meleg ételek tárolására és bemutatására

A Royal Catering perforált GN 1/1-es medencéje és tetője lehetővé teszi, hogy az ételek széles választékát hosszú ideig tökéletes hőmérsékleten tartsa. A melegítőt GN 1/1 konténerekhez vagy kisebb méretek kombinációjához tervezték.

Az ételmelegítő optimálisan kielégíti az étkezési igényeket. Alkalmas éttermekben, szállodákban, étkezdékben, büfékben, snack bárokban, kávézókban, nyugdíjas otthonokban vagy klinikákban.

Hatékony ételmelegítő a Royal Cateringtől

A gasztronómiai melegítő mindenekelőtt nagy, 20 l-es űrtartalmával nyugtáz le, sok étel elfér benne melegítésre vagy melegen tartásra. Ez óriási időmegtakarítást jelent. Különösen előnyös nagy rendezvényekre való felkészüléskor vagy csúcsidekben. Az erős 640 W-os fűtőelem gyorsan felmelegíti a vizet a kívánt hőmérsékletre.

A gombbal aktiválja az automatikus termosztátot, és pontosan állítsa be a hőmérsékletet 30-80°C között. A vízfűdőnek köszönhetően az étel nem ég meg.

A melegítőnek átgondolt kialakítása és masszív háza van. Megbízható és karbantartásmentes terméket kap. Kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, a fűtőtest korrózióálló.

Az anyag egészségre ártalmatlan, rendkívül sima felületének köszönhetően könnyen tisztítható és higiénikus. A rozsdamentes acél kiválóan ellenáll a mechanikai sérüléseknek is. A bain marie egy leeresztő csappal is rendelkezik, ami nagyon egyszerűvé teszi ennek a modellnek az ürítését és tisztítását. A gumi lábak pedig biztosítják a stabilitást és megakadályozzák a padló karcosodását.



