

Az adatok aktuálisak: 24-04-2025 09:33

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-telmelegt-4-x-gn-12-borto-p-480.html>

Bain marie ételmelegítő - 4 x GN 1/2 - borító



Ár bruttó	159 732.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	125 773.23 Ft
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	BM-15
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBM-4B
----------------	----------------

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

Termékleírás

Bain marie ételmelegítő - 4 x GN 1/2 - borító



Anyaga: **rozsdamentes acél, üveg**
Tartály típusa: **GN 1/2**
Fedő: **Igen**
Perforált tüsketálca: **nem**
Ezüst szín
Perforált sütőedény: **Nem**
Lefolyócsap: **Igen**
GN tartály méretei [cm]: 26,5 x 32,5 x 10
Üvegburkolat: **Igen**
Öntési kapacitás [l]: **4 x 6**
Az üvegburkolat méretei [cm]: **15 x 120**
Halogén lámpa: **Nem**
Tápkábel [m]: **1.3**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **1800**
Konténerek száma [db]: **4**

Külön termosztát: **nem**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **25-85**
Teljes kapacitás [l]: **24**
Méretek (HxSzxM): **125 x 39,5 x 34 cm**
Súly: **22 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **127,5 x 44 x 26 cm**
Szállítási súly: **25,6 kg**

Csomag tartalma:

- Étél melegítő
- GN 1/2 tartály (4 db)
- Fedők (4 db)
- Védőüveg
- Szerelési tartozékok

MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Nagy űrtartalom - összesen 24 liter négy GN tartályban
- Konvekcionális fűtés - nincs veszélye az étel megégésének
- Teljesítmény 1800 W - lehetővé teszi a készülék gyors felfűtését és a hőmérséklet hatékony fenntartását
- Hőmérséklet-szabályozás - a 25-85°C-os tartomány elegendő a legtöbb termékhez
- Digitális kijelző - megkönnyíti az aktuális hőmérséklet szabályozását a készülékben

Bain marie ételmelegítő 4 x GN 1/2 a Royal Cateringtől

A Royal Catering bain marie RCBM-4B egy univerzális készülék, amelyet az ételek melegítésére és optimális hőmérsékletének fenntartására terveztek - beleértve levesek, pörköltök, szósok, húskok, burgonya, rizs.

Éttermekben, gyorséttermekben, vendéglátó cégekben, szállodákban és konferenciatermekben működik majd. Mindenhol, ahol nagy mennyiségű ételt kell rövid idő alatt felszolgálni, például ebédszünetben.

Royal Catering vendéglátó étel melegentartó - jellemzők

A német Royal Catering márka Bain marie RCBM-4B egy univerzális berendezése a professzionális gasztronómiához. Kényelmes és praktikus - időt takaríthat meg az ételek elkészítésével és melegítésével, így egyszerre több ételt is felszolgálhat. Emiatt kiválóan alkalmas gyorséttermek, bárok, kávézók és szállodák számára. A kiváló minőség és tartósság garantálja a hosszú évek megbízható használatát.

ERŐ

A nagy, 1800 W-os teljesítmény biztosítja a készülék gyors és hatékony felmelegítését a kívánt hőmérsékletre. A Royal Catering bain marie-t úgy tervezték, hogy hosszabb ideig megtartsa a hőt, ezáltal energiát takarítson meg. A konvekciós fűtés (a vizet közvetlenül melegítik, amely aztán átadja a hőt az étellel együtt lévő edényeknek) megakadályozza az égést.

NAGY KAPACITÁS

A 24 l összkapacitás lehetővé teszi nagy mennyiségű étel egyidejű felmelegítését. Az RCBM-4B készlet 4 db 100 mm mélységű GN 1/2 tartályt tartalmaz. Bármikor eltávolíthatók, így könnyebben tölthetők és moshatók. A készlethez hozzáillő rozsdamentes acél fedelek is tartoznak, amelyek megtartják a hőt és megvédik a tartályok tartalmát a levegőben lévő szennyeződésektől, például portól.

GONDOS TERVEZÉS

A 25-85 °C közötti precíz hőmérséklet-szabályozás lehetővé teszi, hogy a legtöbb ételtípushoz optimálisan válassza ki a hőt. A

beépített termosztát szabályozza a paramétert, csökkentve az energiafogyasztást. A Bain Royal Catering olvasható elektronikus kijelzővel is rendelkezik, amely a készülék belsejében lévő hőmérsékletet mutatja, valamint egy lámpát, amely jelzi az üzemállapotot.

Az RCBM-4B modell átgondolt kialakítása megkönnyíti a napi működést. A beépített csap segítségével kényelmesen kiürítheti a víz belsejét. A készletben található GN konténerek szabadon elhelyezhetők és az aktuális igényektől függően másokkal felcserélhetőek. A tetején egy további üvegputt segíti az ügyfélszolgálatot - javítva egy pékség vagy kávézó munkáját.

ELLENÁLLÓ KÉPESSÉG

A kiváló minőségű anyagok, amelyekből a Royal Catering ételmelegítő készült, garantálják a készülék tartósságát és esztétikus megjelenését. A rozsdamentes acél nem korrodálódik és nem érintkezik élelmiszerekkel, a sima felületeknek köszönhetően pedig egyszerű a higiénia fenntartása. A bain-marie elülső része és a felső pult tartós és biztonságos edzett üvegből készült. Ezek az elemek védik a tartalmat, miközben lehetővé teszik, hogy az ételt a vásárlók elé tárjuk.

PROBLÉMAMENTES MŰKÖDÉS

Az RCBM-4B készülék moduláris felépítésének és sima felületeinek köszönhetően könnyen tisztán tartható. Négy lábbal is fel van szerelve, amelyek stabilizálják és megakadályozzák, hogy elmozduljon. A tápkábelt megerősítették a tartósságának növelése érdekében. Ezenkívül a bain-marie biztosítékkal rendelkezik, amely megvédi a túlmelegedéstől és ennek következtében a károsodástól.



