Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 04:13

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-gazowy-3300-w-3gn-0-02-bar-g20-p-518.html



Bemar gazowy - 3300 W - 3GN - 0,02 bar - G20

Cena brutto	**2 032,14 zł**
Cena netto	**1 652,14 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-12**
Kod producenta	**RC-BMG4420E**
Kod EAN	**5907052593939**

Opis produktu

Bemar gazowy - 3300 W - 3GN - 0,02 bar - G20

3300 WGaz ziemny G203 pojemniki GNZapłon piezoelektryczny

Gazowe podtrzymywanie ciepła potraw

Bemar gazowy o mocy 3300 W wykorzystuje gaz ziemny G20 do podgrzewania kąpieli wodnej. Układ 1 × GN 1/2 + 2 × GN 1/4 daje miejsce na wybrane danie i dodatki podawane obok siebie.

Zapłon piezoelektryczny ułatwia uruchomienie palnika. Stal nierdzewna i gładkie powierzchnie wspierają codzienne czyszczenie urządzenia po zakończeniu serwowania.

Najważniejsze zalety

1

Zasilanie gazowe G20

Konstrukcja jest przygotowana do pracy z gazem ziemnym przy maksymalnym ciśnieniu roboczym 0,02 bar.

2

Kąpiel wodna

Ciepło jest przekazywane do naczynia pośrednio przez wodę.

3

Zapłon piezoelektryczny

Wbudowany zapłon jest wygodnym elementem obsługi palnika.

CO WYRÓŻNIA NASZ BEMAR - PODGRZEWACZ DO ŻYWNOŚCI?

- Wydajność – moc wyjściowa 3300 W i ciśnienie maksymalne 0,02 bar
- Wszechstronny – dzięki 3 pojemnikom GN można podawać jednocześnie różne dania
- Bezpieczeństwo – utrzymywanie potraw w kąpieli wodnej zapobiega ich przypalaniu
- Higieniczność – łatwy do wyczyszczenia dzięki gładkim powierzchniom
- Trwałość – wysoka jakość wykonania i solidne materiały: stal nierdzewna i galwanizowane aluminium

Bemar gazowy - 3300 W - 3 GN - 0,02 bar - G20

Bemar gazowy marki Royal Catering sprawdzi się w restauracjach, kawiarniach, fast foodach i barach. Dzięki możliwości podłączenia do butli gazowej będzie świetny na imprezie w plenerze: garden party, festiwalu czy festynie. Model RC-BMG4420E to sprzęt funkcjonalny, pozwalający utrzymać w cieple duże ilości jedzenia.

Bemar gastronomiczny gazowy RC-BMG4420E – opis

Duża wydajność wynika z mocy 3300 W. Sprzęt zasilany gazem ziemnym może szybko podgrzać żywność, którą umieszcza się w 3 pojemnikach: jednym GN 1/2 i dwóch GN 1/4. Dzięki kąpieli wodnej nie ulegnie ona przypaleniu, a pokrywy zabezpieczają ją np. przed kurzem. Maksymalne ciśnie gazu to 0,02 bar.

Solidna obudowa podgrzewacza została wykonana ze stali nierdzewnej. Materiał jest odporny na korozję, mechaniczne uszkodzenia, a także wygodny do wyczyszczenia. Panel modelu RC-BMG4420E wykonano z równie odpornego galwanizowanego aluminium. Antypoślizgowe nóżki świetnie stabilizują całość na blacie roboczym. Z kolei dzięki praktycznemu kranikowi wygodnie jest opróżnić zbiornik na wodę.

Szukasz praktycznego sprzętu do utrzymywania dań gotowych w cieple? Bemar gazowy od Royal Catering sprawdzi się zarówno w użytku stacjonarnym, jak i mobilnym. Zamów model RC-BMG4420E z dostawą pod wskazany adres!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna, panel z galwanizowanego aluminium
Pojemnik	1 x GN 1/2 i 2 x GN 1/4
Głębokość zbiornika [mm]	150
Temperatura grzania [°C]	100
Podłączenie gazu	G20
Maksymalne ciśnienie robocze [bar]	0,02
Zapłon piezoelektryczny	Tak
Liczba zbiorników [szt.]	3
Moc [W]	3300
Typ gazu	Gaz ziemny
Wymiary (DxSxW)	43 x 63 x 30 cm
Waga	16.4 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	68.5 x 50 x 36.5 cm

Parametr	Wartość
Waga wysyłki	18 kg

Zakres dostawy:

- Bemar gazowy
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Bemar gazowy - 3300 W - 3GN - 0,02 bar - G20