

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:35

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	2 389,52 zł
Cena netto	1 942,69 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-12
Kod producenta	RC-BMG4420E

Opis produktu

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



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**

Waga wysyłki: **18 kg**

Zakres dostawy:

-
- Bemar gazowy
 - Instrukcja obsługi

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 kąpeli 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 ciepłe 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 kąpeli wodnej nie ulegnie ona przypaleni, a pokrywy zabezpieczają ją np. przed kurzem. Maksymalne ciśnienie 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 ciepłe? Bemar gazowy od Royal Catering sprawdzi się zarówno w użytku stacjonarnym, jak i mobilnym. Zamów model RC-BMG4420E z dostawą pod wskazany adres!



