Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 18:04

Link do produktu: https://cncworld.pl/bemar-gazowy-3300-w-5-gn-0-02-bar-g20-p-520.html



Bemar gazowy - 3300 W - 5 GN - 0,02 bar - G20

Cena brutto	**1 079,00 zł**
Cena netto	**877,24 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**BM-14**
Kod producenta	**RC-BM662E**
Kod EAN	**5907052593953**

Opis produktu

Bemar gazowy - 3300 W - 5 GN - 0,02 bar - G20

3300 WGaz ziemny G205 pojemników GNZapłon piezoelektryczny

Gazowe podtrzymywanie ciepła potraw

Bemar gazowy o mocy 3300 W wykorzystuje gaz ziemny G20 do podgrzewania kąpieli wodnej. Układ 3 × GN 1/3 + 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 3300 W i maksymalne ciśnienie 0,02 bar
- Wszechstronność – dzięki 5 pojemnikom GN można podawać różne dania jednocześnie
- Bezpieczeństwo – kąpiel wodna utrzymuje ciepło potraw i zapobiega ich przypalaniu
- Higiena – łatwe czyszczenie dzięki gładkim powierzchniom
- Trwałość – wysoka jakość wykonania i solidne materiały, takie jak stal nierdzewna i ocynkowane aluminium

Bemar gazowy - 3 x GN1/3 + 2 x GN1/4 - gaz ziemny - 3300 W

Gastronomiczny bemar gazowy marki Royal Catering pozwoli podgrzewać i utrzymywać optymalną temperaturę dużej ilości potraw podawanych na gorąco. Model RC-BM662E stworzono z myślą o hotelowych restauracjach, stołówkach, imprezach z cateringiem, barach z przekąskami i nie tylko.

Gastronomiczny bemar gazowy Royal Catering

Wydajność podczas podgrzewania osiągnięto dzięki mocy 3300 W. Zapewnia ona szybkie nagrzewanie wody, która przekazuje ciepło do pojemników z jedzeniem. Dzięki temu dania nie ulegają przypaleniu. Bemar zasilany jest gazem ziemnym i znosi maksymalne ciśnienie gazu na poziomie 0,02 bar.

Kompatybilność z 5 pojemnikami GN (3 x GN1/3 + 2 x GN1/4) pozwala podgrzewać w tym samym czasie kilka potraw. Do zestawu z bemarem gazowym dołączono pokrywki, które chronią zawartość zbiorników przed zanieczyszczeniem.

Wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantuje wieloletnią trwałość. Materiał ma gładką powierzchnię, z której wygodnie zetrzesz zabrudzenia. Ponadto nie ulega korozji i jest odporny na uszkodzenia mechaniczne.

Z bemarem gazowym Royal Catering zapewnisz swoim gościom i klientom stały dostęp do gorących potraw. Model RC-BM662E poza efektywnym grzaniem oraz wytrzymałością cechuje się też wygodnym czyszczeniem. Dba o to praktyczny kranik do zlewania wody ze zbiornika. Przekonaj się o praktyczności bemaru gazowego już dziś!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna + ocynkowane aluminium
Pojemnik	3 x GN1/3 + 2 x GN1/4
Głębokość zbiornika [mm]	150
Temperatura grzania [°C]	Temperatura otoczenia +100
Podłączenie gazu	G20
Maksymalne ciśnienie robocze [bar]	0,02
Zapłon piezoelektryczny	Tak
Liczba zbiorników [szt.]	5
Moc [W]	3300
Typ gazu	Gaz ziemny
Wymiary (DxSxW)	43 x 91 x 36 cm

Parametr	Wartość
Waga	23 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	100 x 53 x 40 cm
Waga wysyłki	24.5 kg

Zakres dostawy:

- Bemar gazowy
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Bemar gazowy - 3300 W - 5 GN - 0,02 bar - G20