

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:37

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
------------	-----------------

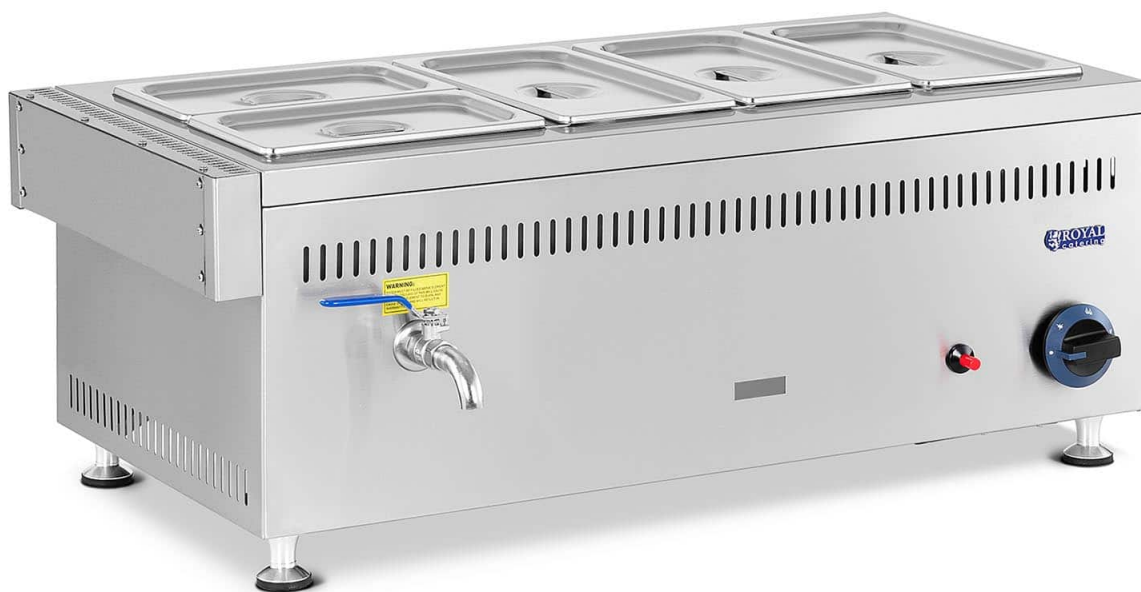
Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	BM-14
------------------	--------------

Kod producenta	RC-BM662E
----------------	------------------

Opis produktu

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



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**
Waga: **23 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **100 x 53 x 40 cm**
Waga wysyłki: **24.5 kg**

Zakres dostawy:

-
- Bemar gazowy
 - Instrukcja obsługi

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. Dbą o to praktyczny kranik do zlewania wody ze zbiornika. Przekonaj się o praktyczności bemaru gazowego już dziś!



