

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:58

Link do produktu: <https://cncworld.pl/bemar-gazowy-3300w-1-gn-0-02-bar-g20-p-519.html>



Bemar gazowy - 3300W - 1 GN - 0,02 bar - G20

Cena brutto	879,00 zł
Cena netto	714,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-13
Kod producenta	RC-BMG6020E

Opis produktu

Bemar gazowy - 3300 W - 1 GN - 0,02 bar - G20



Materiał: **Stal nierdzewna + ocynkowane płyty aluminiowe**

Pojemnik: **1 x GN 1/1**

Głębokość zbiornika [mm]: **150**

Temperatura grzania [°C]: **100**

Podłączenie gazu: **G20**

Maksymalne ciśnienie robocze [bar]: **0,02**

Zapłon piezoelektryczny: **Tak**

Liczba zbiorników [szt.]: **1**

Moc [W]: **3300**

Typ gazu: **Gaz ziemny**

Wymiary (DxSxW): **43 x 63 x 66 cm**

Waga: **25 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **72 x 54 x 68 cm**

Waga wysyłki: **25.75 kg**

Zakres dostawy:

-
- Bemar gazowy
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓZNI NASZ BEMAR-PODGRZEWACZ DO ŻYWNOSCI?

- Siła – moc wyjściowa 3300 W i maksymalne ciśnienie 0,02 bar
- Wszechstronność – pojemnik GN może utrzymać w ciepłe różnorodne potrawy
- Bezpieczeństwo – utrzymywanie potraw w ciepłe kąpeli wodnej zapobiega ich przypalaniu
- Higiena – łatwe czyszczenie dzięki gładkim powierzchniom
- Trwałość – wysoka jakość wykonania i solidne materiały, takie jak stal nierdzewna i ocynkowane płytki aluminiowe

Bemar gazowy - 1 x GN 1/1 - gaz ziemny - 3300 W

Gastronomiczny bemar gazowy marki Royal Catering pozwoli podgrzewać i utrzymywać optymalną temperaturę dużej ilości potrawy podawanej na gorąco. Model RC-BMG6020E 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 pojemnika z jedzeniem. Dzięki temu danie nie ulega przypaleniu. Bemar zasilany jest gazem ziemnym i znosi maksymalne ciśnienie gazu na poziomie 0,02 bar.

Kompatybilność z 1 pojemnikiem GN (1 x GN 1/1) pozwala podgrzewać jedną potrawę. Do zestawu z bemarem gazowym dołączono pokrywkę, która chroni zawartość zbiornika 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 gorącej potrawy. Model RC-BMG6020E poza efektywnym grzaniem oraz wytrzymałością cechuje się też wygodnym czyszczeniem. Dbą o to praktyczny kranik do zlewania wody ze zbiornika. Przekonaj się o praktyczności bemarku gazowego już dziś!



