

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:47

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-gzos-3300-w-1-gn-0-02-bar-g20-p-478.html>



Bain Marie gázos- 3300 W - 1 GN - 0,02 bar - G20

Ár brutto	94 932.00 Ft
Ár nettó	74 749.61 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	BM-13
A gyártó kódja	RC-BMG6020E
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Bain Marie gázos ételmelegítő- 3300 W - 1 GN - 0,02 bar - G20



Anyaga: **rozsdamentes acél + horganyzott alumínium lemezek**

Tartály: **1 x GN 1/1**

Tartálymélység [mm]: **150**

Fűtési hőmérséklet [°C]: **100**

Gázcsatlakozás: **G20**

Maximális üzemi nyomás [bar]: **0,02**

Piezo gyújtás: **Igen**

Tartályok száma [db]: **1**

Teljesítmény [W]: **3300**

Gáz típusa: **Földgáz**

Méreték (HxSzxM): **43 x 63 x 66 cm**

Súly: **25 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **72 x 54 x 68 cm**

Szállítási súly: **25,75 kg**

MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Teljesítmény - 3300 W kimeneti teljesítmény és 0,02 bar maximális nyomás
- Sokoldalúság - a GN tartály különféle ételeket képes melegen tartani
- Biztonság - ha az ételeket meleg vízfürdőben tartjuk, megakadályozzuk, hogy megégjenek
- Higiénia - könnyű tisztítás a sima felületeknek köszönhetően
- Tartósság - kiváló minőségű kidolgozás és szilárd anyagok, például rozsdamentes acél és horganyzott alumínium lemezek

Bain Marie gáz étel melegentartó - 1 x GN 1/1 - földgáz - 3300 W

A Royal Catering gázmedencével nagy mennyiségű meleg ételt melegíthet fel és tarthat fenn az optimális hőmérsékleten. Az RC-BMG6020E-t szállodai éttermekhez, étkezdékhez, vendéglátó rendezvényekhez, snack bárkokhoz és sok másra tervezték.

Royal Catering gáz bain-marie

A fűtési hatások a 3300 W-os teljesítménynek köszönhető. Ez biztosítja a víz gyors felmelegedését, amely a hőt az ételtartóba továbbítja. Ez megakadályozza, hogy az étel megégjen. A bain-marie földgázzal működik, és ellenáll a 0,02 bar maximális gáznyomásnak.

Az 1 GN tartállyal (1 x GN 1/1) való kompatibilitás lehetővé teszi egy étel felmelegítését. A gáztartály-készlethez egy fedél is tartozik, amely megvédi a tartály tartalmát a szennyeződéstől.

Rozsdamentes acélból készült a hosszú távú tartósság érdekében. Az anyag sima felülettel rendelkezik, amelyről könnyedén letörölheti a szennyeződéseket. Ezenkívül nem korrodálódik, és ellenáll a mechanikai sérüléseknek.

A Royal Catering gáz ételmelegítővel állandó meleg ételhez juthat vendégei és ügyfelei számára. Az RC-BMG6020E modellt a hatékony fűtés és a tartósság mellett a kényelmes tisztítás is jellemzi. Ezt egy praktikus csap biztosítja a víz tartályból való leeresztésére. Ismerje meg a gáz melegen tartó praktikumát még ma!



WARNING:
WATER MUST BE FILLED ABOVE ELEMENT
LEVEL. DISREGARD OF THIS WILL CAUSE
THE HEATING ELEMENT TO BURN. MAY
CAUSE DANGER AND WILL RESULT IN
WARRANTY LOSS!

ROYAL
catering

