Daten aktuell ab: 07-12-2025 20:40

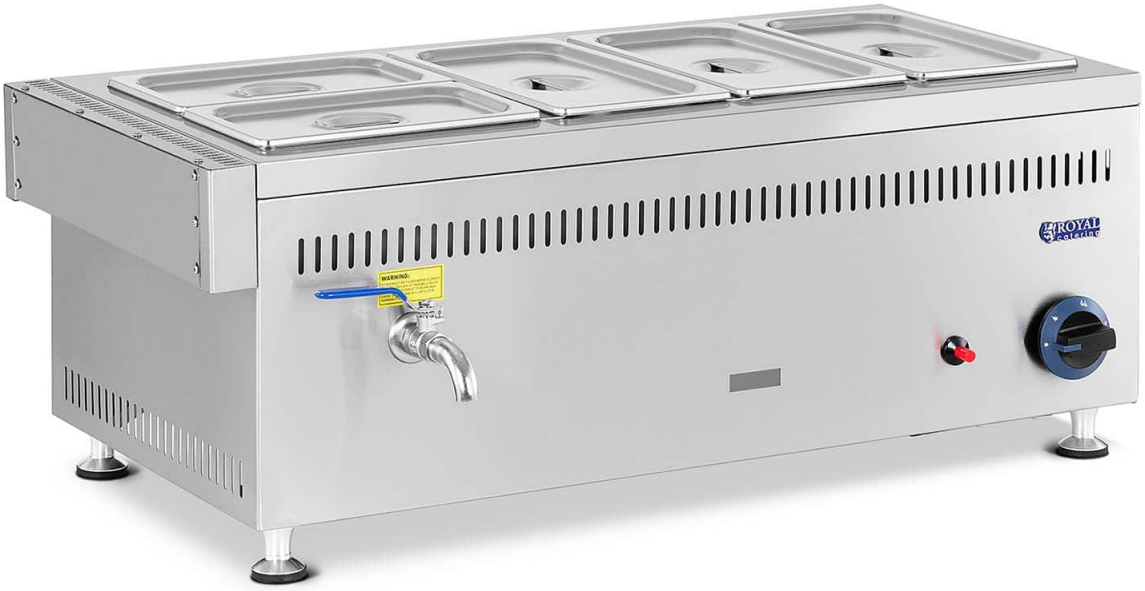
Produkt-Link: https://cncworld.de/gas-bemar-3300-w-5-gn-0-02-bar-g20-p-513.html

Gas-Bemar – 3300 W – 5 GN – 0,02 bar – G20

Bruttopreis	**263.99 €**
Nettopreis	**221.84 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-14**
Code des Herstellers	**RC-BM662E**

Produktbeschreibung

Gas-Bemar – 3300 W – 5 GN – 0,02 bar – G20



Technische Daten:

Gas-Bain-Marie – 3300 W – 5 GN – 0,02 bar
G20Material: **Edelstahl + verzinktes Aluminium**
Behälter: **3 x GN1/3 + 2 x GN1/4**
Tanktiefe [mm]: **150**
Heiztemperatur [°C]: **Umgebungstemperatur +100**
Gasanschluss: **G20**
Maximaler Arbeitsdruck [bar]: **0,02**
Piezoelektrische Zündung: **Ja**
Anzahl der Tanks [Stk.]: **5**
Leistung [W]: **3300**
Gasart: **Erdgas**
Abmessungen (LxBxH): **43 x 91 x 36 cm**
Gewicht: **23 kg**
Versandmaße (LxBxH): **100 x 53 x 40 cm**
Versandgewicht: **24,5 kg**

Lieferset:

- Gas-Bain-Marie
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN BEMAR - LEBENSMITTELHEIZGERÄT UNTERSCHEIDET?

Leistung – Leistung 3300 W und maximaler Druck 0,02 bar
Vielseitigkeit – dank 5 GN-Behältern können Sie verschiedene Gerichte gleichzeitig servieren
Sicherheit – das Wasserbad hält Speisen warm und verhindert ein Anbrennen
Hygiene – einfache Reinigung dank glatter Oberflächen
Langlebigkeit – hochwertige Verarbeitung und solide Materialien, wie Edelstahl und verzinktes Aluminium

Gas-Bain-Marie – 3 x GN1/3 + 2 x GN1/4 – Erdgas – 3300 W

Das gastronomische Gas-Wasserbad von Royal Catering ermöglicht es Ihnen, eine große Anzahl heiß servierter Gerichte zu erhitzen und die optimale Temperatur beizubehalten. Der RC-BM662E ist für Hotelrestaurants, Cafeterias, Catering-Events, Snackbars und mehr konzipiert.

Gastronomisches Gas-Bain-Marie von Royal Catering

Die Effizienz beim Erhitzen wird durch die Leistung von 3300 W erreicht. Es sorgt für eine schnelle Erwärmung des Wassers, das die Wärme an Behälter mit Lebensmitteln überträgt. Dadurch brennt das Geschirr nicht an. Das Bain Marie wird mit Erdgas betrieben und hält einem maximalen Gasdruck von 0,02 bar stand.

Durch die Kompatibilität mit 5 GN-Behältern (3 x GN1/3 + 2 x GN1/4) können Sie mehrere Gerichte gleichzeitig erhitzen. Zum Gas-Bain-Marie-Set gehören Deckel, die den Inhalt der Tanks vor Verunreinigungen schützen.

Gefertigt aus Edelstahl garantiert es eine lange Haltbarkeit. Das Material hat eine glatte Oberfläche, von der Sie Schmutz leicht abwischen können. Darüber hinaus korrodiert es nicht und ist resistent gegen mechanische Beschädigungen.

Mit der Gas-Bain-Marie von Royal Catering bieten Sie Ihren Gästen und Kunden jederzeit Zugang zu warmen Speisen. Neben effektiver Heizung und Langlebigkeit ist das Modell RC-BM662E auch leicht zu reinigen. Dafür sorgt ein praktischer Wasserhahn zum Ausgießen von Wasser aus dem Tank. Überzeugen Sie sich noch heute von der Praktikabilität eines Gas-Bain-Maries!

ROYAL
catering