Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/gas-wasserbad-3300-w-1-gn-0-02-bar-g20-p-512.html



Gas-Wasserbad – 3300 W – 1 GN – 0,02 bar – G20

Bruttopreis	**216.99 €**
Nettopreis	**182.34 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-13**
Code des Herstellers	**RC-BMG6020E**
EAN-Code	**5907052593946**

Produktbeschreibung

Gas-Wasserbad – 3300 W – 1 GN – 0,02 bar – G20



Technische Daten:

Material: **Edelstahl + verzinkte Aluminiumplatten**
Behälter: **1 x GN 1/1**
Tanktiefe [mm]: **150**
Heiztemperatur [°C]: **100**
Gasanschluss: **G20**
Maximaler Arbeitsdruck [bar]: **0,02**
Piezoelektrische Zündung: **Ja**
Anzahl der Tanks [Stück]: **1**
Leistung [W]: **3300**
Gasart: **Erdgas**
Abmessungen (LxBxH): **43 x 63 x 66 cm**
Gewicht: **25 kg**
Versandmaße (LxBxH): **72 x 54 x 68 cm**

Versandgewicht: **25,75 kg**

Lieferset:

- Gas-Bain-Marie
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN BEMAR-SPEISENHEIZGERÄT UNTERSCHIEDLICH?

Leistung – Ausgangsleistung 3300 W und maximaler Druck 0,02 bar
Vielseitigkeit – der GN-Behälter kann eine Vielzahl von Lebensmitteln warm halten
Sicherheit – Das Warmhalten von Speisen im Wasserbad verhindert, dass sie anbrennen
Hygiene – einfache Reinigung dank glatter Oberflächen
Langlebigkeit – hochwertige Verarbeitung und solide Materialien wie Edelstahl und verzinkte Aluminiumplatten

Gas-Bain-Marie – 1 x GN 1/1 – Erdgas – 3300 W

Das gastronomische Gas-Wasserbad von Royal Catering ermöglicht es Ihnen, große Mengen heiß servierter Speisen zu erhitzen und die optimale Temperatur beizubehalten. Der RC-BMG6020E ist für Hotelrestaurants, Cafeterien, 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. Sie sorgt für eine schnelle Erwärmung des Wassers, das die Wärme an den Behälter mit den Lebensmitteln überträgt. Dadurch brennt das Gericht nicht an. Das Bain Marie wird mit Erdgas betrieben und hält einem maximalen Gasdruck von 0,02 bar stand.

Durch die Kompatibilität mit 1 GN-Behälter (1 x GN 1/1) können Sie ein Gericht erhitzen. Im Lieferumfang des Gas-Bain-Marie-Sets ist eine Abdeckung enthalten, die den Tankinhalt vor Verunreinigungen schützt.

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-BMG6020E 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!


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