

Termék link: <https://www.cncworld.hu/bain-marie-gz-telmelegt-3300-w-5-gn-0-02-bar-g20-p-479.html>



Bain Marie gáz ételmelegítő - 3300 W - 5 GN - 0,02 bar - G20

Ár bruttó	116 532.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	91 757.48 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

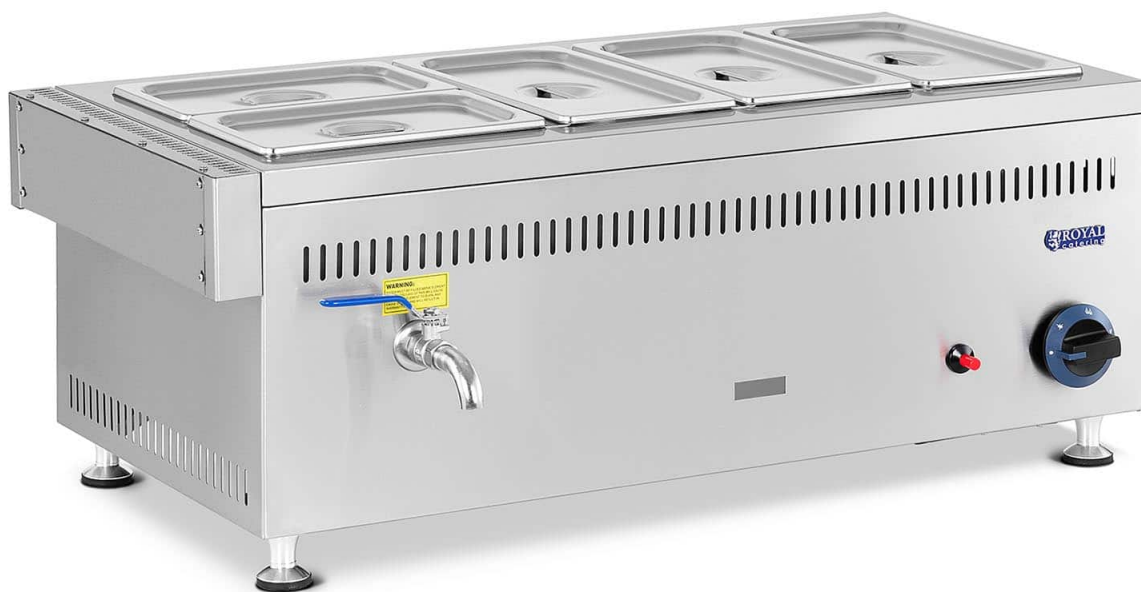
Katalógusszám	BM-14
---------------	--------------

A gyártó kódja	RC-BM662E
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Bain Marie gáz ételmelegítő - 3300 W - 5 GN - 0,02 bar -
G20



Anyaga: **rozsdamentes acél + horganyzott alumínium**

Tartály: **3 x GN1/3 + 2 x GN1/4**

Tartálymélység [mm]: **150**

Fűtési hőmérséklet [°C]: **Környezeti hőmérséklet +100**

Gázcsatlakozás: **G20**

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

Piezo gyújtás: **Igen**

Tartályok száma [db]: **5**

Teljesítmény [W]: **3300**

Gáz típusa: **Földgáz**

Méreték (HxSzxM): **43 x 91 x 36 cm**

Súly: **23 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): 100 x 53 x 40 cm

Szállítási súly: **24,5 kg**

MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

-
- Hatékonyság - teljesítmény 3300 W és maximális nyomás 0,02 bar
 - Sokoldalúság - az 5 GN tartálynak köszönhetően különböző ételeket szolgálhat fel egyszerre
 - Biztonság - a vízfürdő melegen tartja az ételt és megakadályozza, hogy megégjen
 - Higiénia - könnyű tisztítás a sima felületeknek köszönhetően
 - Tartósság - kiváló minőségű kidolgozás és szilárd anyagok, például rozsdamentes acél és horganyzott alumínium

Bain Marie gáz ételmelegítő - 3 x GN1/3 + 2 x GN1/4 - földgáz - 3300 W

A Royal Catering gázmosó lehetővé teszi számos meleg étel felmelegítését és optimális hőmérsékletének fenntartását. Az RC-BM662E-t szállodai éttermekhez, étkezdékhez, vendéglátó rendezvényekhez, snack bárrokhoz és egyebekhez tervezték.

Royal Catering gáz bain-marie

A fűtési hatások a 3300 W-os teljesítménynek köszönhetően érhető el. Ez biztosítja a víz gyors felmelegedését, amely a hőt az étellel együtt szállítja a tartályokba. Ennek köszönhetően az edények nem égnek meg. A bain-marie földgázzal működik, és ellenáll a 0,02 bar maximális gáznyomásnak.

Az 5 GN tartállyal (3 x GN1/3 + 2 x GN1/4) való kompatibilitás lehetővé teszi több edény egyidejű melegítését. A tartályok tartalmának szennyeződéstől való védelme érdekében a gáztartály készlet fedeleket tartalmaz.

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 gázmelegítővel állandó hozzáférést biztosít vendégeinek és vásárlóinak a meleg ételekhez. Az RC-BM662E 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 gázmelegítő praktikumát még ma!



