

Aktuella information för den: 02-07-2026 17:09

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vattenbad-1265-w-2-x-gn11-med-bas-p-471.html>



## Vattenbad - 1265 W - 2 x GN1/1 - med bas

Bruttopris	<b>8 890.00 kr</b>
Nettopris	<b>7 112.00 kr</b>
Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
Leveranstid	<b>3 dagar</b>
Katalognummer	<b>BM-01</b>
Producentkod	<b>RCCD-1/1 2X200</b>

### Produktbeskrivning

## Vattenbad - 1265 W - 2 x GN1/1 - med bas



Material: Rostfritt stål (201)  
Behållartyp: GN 1/1  
Justerbara fötter: Ja  
Lock: Ja  
Behållarens höjd [cm]: 20  
Silverfärg  
Avloppskran: Ja  
GN-behållarens mått [cm]: 49,8 x 30 x 19,5  
Hällkapacitet [l]: 52  
Nätsladd [m]: 1,34  
Spänning [V]: 230  
Effekt [W]: 1265  
Antal behållare [st.]: 2  
Separat termostat: Ja  
Temperaturområde [°C]: 30 - 85  
Mått (LxBxH): 80 x 60 x 92 cm  
Vikt: 31 kg  
Fraktmått (LxBxH): 89 x 71 x 103 cm

---

Fraktvikt: 38,7 kg

Ingår:

- Vattenbad RCCD-1/1 2X200
- 2 st GN 1/1 behållare med lock

---

### **Vattenbad med bas och 2 GN 1/1 behållare**

**Royal Catering vattenbad med bas håller ett brett utbud av rätter vid perfekt temperatur under lång tid. I de 2 GN-behållarna med lock (GN 1/1) kan du lägga alla ingredienser eller flera rätter som kött, fisk, grönsaker, ris, potatis och sås samtidigt utan att oroa dig för att de ska brännas.**

**Matvärmaren är perfekt för cateringbehov och lämpar sig för användning i restauranger, hotell, snackbarer, cafeterier, matsalar, bufféer och till och med äldreboenden och kliniker.**

**En kraftfull gastronomisk maskin från Royal Catering-sortimentet**

**Vattenbad imponerar framför allt med sin stora kapacitet på 52 l och rymmer en stor mängd mat för att värma eller hålla värmen. Detta är en enorm tidsbesparing och är särskilt fördelaktigt när du förbereder dig för stora evenemang eller rusningstid. Det kraftfulla 1265 W värmeelementet värmer snabbt vattnet till önskad temperatur.**

**Med hjälp av två rattar kan du slå på separat justerbara termostater och exakt ställa in temperaturen i intervallet 30 - 85 ° C. På grund av användningen av vattenbad är det inte tal om att bränna maten. Avtappningskranen gör den lätt att använda.**

**Vattenbad kombinerar en genomtänkt design och ett rejält hölje med en stabil bas, vilket skapar en pålitlig och lättskött produkt. Tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål, det är mycket hållbart och korrosionsbeständigt. Materialet är ofarligt för hälsan, lätt att rengöra tack vare sin extremt släta yta och extremt hygieniskt.**

**Rostfritt stål har också utmärkt slitstyrka och slagåtlighet. Gummifötter, vars höjd du anger i intervallet 3 cm, ger en säker bas och förhindrar repor på golvet.**



