Aktuella information för den: 20-11-2026 06:27

Länken till produkten: https://cncworld.se/vattenbad-4-x-gn-12-skydd-p-485.html



Vattenbad- 4 x GN 1/2 - skydd

Bruttopris	**4 790.00 kr**
Nettopris	**3 832.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**BM-15**
Producentkod	**RCBM-4B**
EAN	**5907052593960**

Produktbeskrivning

Vattenbad- 4 x GN 1/2 - skydd



Material: Rostfritt stål, glas
Behållartyp: GN 1/2
Lock: Ja
Perforerad spikbricka: Nej
Silverfärg
Perforerad långpanna: Nej
Avloppskran: Ja
GN-behållarens mått [cm]: 26,5 x 32,5 x 10
Glasskydd: Ja
Hällkapacitet [l]: 4 x 6
Glaskåpans mått [cm]: 15 x 120
Halogenlampa: Nej
Nätsladd [m]: 1,3
Spänning [V]: 230

Effekt [W]: 1800
Antal behållare [st.]: 4
Separat termostat: Nej
Temperaturområde [°C]: 25-85
Total kapacitet [l]: 24
Mått (LxBxH): 125 x 39,5 x 34 cm
Vikt: 22 kg
Fraktmått (LxBxH): 127,5 x 44 x 26 cm
Fraktvikt: 25,6 kg
Ingår:

- Maskin
- GN 1/2 behållare (4 st.)
- Lock (4 st.)
- Skyddsglas
- Monteringstillbehör
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR - MATVÄRMARE UNIK?

- Stor kapacitet - 24 liter totalt i fyra GN-behållare
- Konvektionsvärme - ingen risk för att maten bränns
- Effekt 1800 W - möjliggör snabb uppvärmning av enheten och effektivt upprätthållande av temperaturen
- Temperaturkontroll - intervall från 25 till 85°C är tillräckligt för de flesta produkter
- Digital display - gör det enklare att styra den aktuella temperaturen i enheten

Vattenbad 4 x GN 1/2 från Royal Catering
Royal Catering vattenbad RCBM-4B är en universell enhet designad för att värma och bibehålla den optimala temperaturen på mat - inklusive soppor, grytor, såser, kött, potatis, ris.
Det kommer att fungera på restauranger, snabbmatsbutiker, cateringföretag, hotell och konferensanläggningar. Överallt där det är nödvändigt att servera en stor mängd rätter på kort tid, till exempel under lunchrasterna.
Royal Catering cateringvärmare - egenskaper
Vattenbad RCBM-4B av det tyska märket Royal Catering är en universell utrustning designad för professionell gastronomi. Bekvämt och praktiskt - gör att du kan spara tid på att förbereda och värma rätter, så att du kan servera ett stort antal måltider samtidigt.
Av denna anledning är den perfekt för snabbmatsställen, barer, kaféer och hotell. Utmärkt kvalitet och hållbarhet garanterar många års pålitlig användning.
KRAFT
Hög effekt på 1800 W säkerställer snabb och effektiv uppvärmning av enheten till önskad temperatur. Royal Catering vattenbad är designad för att hålla värmen längre och på så sätt spara energi. Konvektionsvärme (vatten värms upp direkt, som sedan överför värmen till behållare med mat) förhindrar förbränning.
STOR KAPACITET
Den totala kapaciteten på 24 l gör att du kan värma stora mängder mat samtidigt. RCBM-4B-setet innehåller 4 GN 1/2-behållare med ett djup på 100 mm. De kan tas bort när som helst, vilket gör dem lättare att fylla och tvätta. I setet ingår även matchande lock i rostfritt stål som håller värmen och skyddar innehållet i behållarna från luftburna föroreningar, såsom damm.
TANKEDESIGN
Exakt temperaturkontroll i intervallet 25-85 ° C gör att du kan välja värme optimalt för de flesta typer av serverade rätter. Den inbyggda termostaten styr parametern, vilket minskar strömförbrukningen. Den har även en läsbar elektronisk display som visar temperaturen inuti enheten och en lampa som indikerar driftstatus.
Den genomtänkta designen av RCBM-4B-modellen underlättar dess dagliga drift. Den inbyggda kranen gör att du bekvämt kan tömma det inre av vattnet. GN-behållarna som ingår i setet kan placeras fritt och användas omväxlande med andra, beroende på aktuella behov. En extra glaslåda på toppen hjälper till med kundservicen - förbättrar arbetet i ett bageri eller ett kafé.
ELASTICITET
Högkvalitativa material som Royal Catering vattenbad tillverkades av garanterar enhetens hållbarhet och estetiska utseende. Rostfritt stål korroderar inte och kommer inte i kontakt med livsmedel, och tack vare släta ytor är det lätt att upprätthålla hygienen. Den främre delen av maskinen och den övre disken är gjorda av slitstarkt och säkert härdat glas. Dessa element skyddar innehållet samtidigt som maten kan visas upp inför kunderna.
FELFRI DRIFT
RCBM-4B-enheten är lätt att hålla ren tack vare sin modulära struktur och släta ytor. Den är även utrustad med fyra fötter som stabiliserar den och hindrar den från att röra sig. Nätsladden har förstärkts för att öka dess hållbarhet. Dessutom har vattenbadet en säkring som skyddar mot överhettning och som följd skador.