

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vattenbad-6-behllare-gn-13-p-472.html>

## Vattenbad- 6 behållare GN 1/3



Bruttopris **4 990.00 kr**

Nettopris **3 992.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **BM-02**

Producentkod **RCBM-11**

### Produktbeskrivning

## Vattenbad- 6 behållare GN 1/3



Material: Rostfritt stål  
Behållartyp: GN 1/3  
Tankar: Ja  
Lock: Ja  
Behållarhöjd [cm] 10  
Silverfärg  
Avloppskran: Ja  
GN-behållarens mått [cm]: 30 x 15 x 10  
Glasskydd: Ja  
Hällkapacitet [l]: 6 x 3,5  
Glaskåpens mått [cm]: 122 x 15  
Nätsladd [m]: 1.1  
Spänning [V]: 230  
Effekt [W]: 2100  
Antal behållare [st.]: 6  
Temperaturområde [°C]: 30-110  
Total kapacitet [l]: 21

---

Mått (LxBxH): 122,5 x 41 x 33 cm  
Vikt: 22,6 kg  
Fraktmått (LxBxH): 129,5 x 48 x 27,5 cm  
Fraktvikt: 24,8 kg

Ingår:

- Vattebad RCBM-11
- 6 st GN behållare
- 6 lock
- Omslag
- Monteringstillbehör

---

Vattenbad Royal Catering utmärker sig med flera egenskaper som gör den attraktiv:

- Mångsidighet - En 2100 W-kraftig utrustning för användning i restauranger, hotell, matsalar, bufféer, snacksbarer eller kaféer.
- Rymlighet - 6 gastronomiska behållare (GN 1/3) med lock och en total kapacitet på 21 l för varierat sortiment.
- Universalitet - Ett brett temperaturområde på 30-110°C.
- Bekvämlighet - En avloppskran för enkel vattenavrinning.
- Hygien - Ett skydd av säkert glas som skyddar maten från smuts.

Ett varierat utbud av rätter i vattenbad med 6 GN-behållare

I maskinen från Royal Catering kan du perfekt värma rätter som förblir varma under lång tid. Du kan förvara alla ingredienser eller flera rätter, såsom kött, fisk, grönsaker, ris, potatis och sås, i de 6 GN-behållarna vid önskad temperatur utan risk för bränning.

Matvärmaren uppfyller optimalt kraven från gastronomin. Den är lämplig för användning i restauranger, hotell, matsalar, bufféer, snacksbarer, kaféer eller äldreboenden och kliniker.

Precision i att behålla värmen med hjälp av vattenbad i restauranger, snacksbarer eller matsalar Den effektiva värmeelementet med hög effekt på 2100 W värmer snabbt upp vattenbadet till önskad temperatur. Genom att vrida på termostaterns ratt kan du exakt reglera temperaturen inom intervallet 30-110°C. Bemaren är utrustad med en avloppskran som underlättar användningen.

De 6 avtagbara behållarna (GN 1/3) med lock erbjuder en total volym på 21 l. Tack vare de helt avtagbara behållarna kan du fylla dem med mat direkt i matlagingsområdet. Sedan är det bara att placera dem in i maskinen. Det sparar inte bara tid utan ger också möjlighet till bekväm och professionell komplettering av enskilda rätter när som helst. Locken håller behållarna varma och skyddade uppifrån.

Den har en glasförsedd skyddsplatta av säkert glas. Du kan montera eller ta bort den på några enkla steg. Skyddsplattan skyddar maten och behållarna från smuts. Samtidigt är de erbjudna rätterna väl synliga för kunderna.

Det tillverkade av högkvalitativ rostfritt stål vattenbad kännetecknas av hållbarhet och motståndskraft mot korrosion. Materialet är hälsosäkert och lätt att rengöra tack vare dess särskilt släta yta, vilket gör den extra hygienisk.



