Aktuella information för den: 25-11-2026 00:02

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**
EAN	**4062859164957**

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
Glaskåpans 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 säker 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 termostatens 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 matlagningsområdet. 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.


30 °C
HEAT
WARM
30
40
50
60
70
80
90
100
110