

Aktuella information för den: 02-07-2026 18:00

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vattenbad-6-x-gn-13-6x-lock-stativ-p-487.html>



Vattenbad - 6 x GN 1/3 - 6x lock - stativ

Bruttopris	6 690.00 kr
Nettopris	5 352.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	BM-17
Producentkod	RCBM-6WS-2000

Produktbeskrivning

Vattenbad - 6 x GN 1/3 - 6x lock - stativ



Material: Rostfritt stål
Behållartyp: GN 1/3
Lock: Ja
Perforerad spikbricka: Nej
Silverfärg
Perforerad långpanna: Nej
Avloppskran: Ja
Glasskydd: Nej
Hällkapacitet [l]: 30
Halogenlampa: Nej
Nätsladd [m]: 1,2
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 2000
Antal behållare [st.]: 6
Separat termostat: Nej
Temperaturområde [°C]: 0-85
Total kapacitet [l]: 34,2

Mått (LxBxH): 65 x 70 x 23 cm
Vikt: 22,68 kg
Fraktmått (LxBxH): 152 x 141 x 47,5 cm
Fraktvikt: 24,56 kg

Ingår:

- Vattenbad
- 6 behållare GN 1/3 med lock
- Stativ

Vattenbad 6 x GN 1/3 med stativ

Vattenbad Royal Catering är en professionell utrustning för att hålla rätter varma (t.ex. soppor, kött, grytor) och tillsatser, t.ex. ris, potatis, snacks, såser och många andra livsmedelsprodukter. Modellen RCBM-6WS-2000 kännetecknas av en solid konstruktion och enkel manövrering. Värmaren har ett stativ, tack vare vilket du kan placera den i köket efter behov.

Royal Catering vattenbad - egenskaper

6 GN 1/3-behållare med ett djup på 150 mm (total kapacitet 34,2 l) gör att Royal Catering-utrustning klarar provet inom HoReCa-branschen: hotell, restauranger, bufféer, barer, matsalar, cateringföretag osv. Värmaren kommer att vara perfekt för banketter, kolonier, läger och andra sådana evenemang. Den låter dig också konfigurera andra standard GN-behållare där du kan lagra och transportera varma rätter.

Minimering av risken för matbränning uppnåddes tack vare konvektion. Vattnet mellan tanken och behållarna värms snabbt upp av en värmare på 2000 W. Du kan anpassa temperaturen till olika typer av maträtter; steglöst inställningsområde är från 0 till 85°C.

Den bekväma placeringen av enheten tack vare stativet. Det låter dig placera värmaren där du behöver den. Konstruktionen av RCBM-6WS-2000-modellen garanterar bekväm användning - vattenbad kan också användas utan stativ.

Den solida konstruktionen av rostfritt stål ger utrustningen hög motståndskraft mot skador. Materialet som används är också helt säkert för hälsan och lätt att rengöra. Kranen underlättar dräneringen av vatten från Royal Catering.

Enkel hantering är möjlig tack vare en tydlig och estetisk LCD-display som visar den aktuella temperaturen. Indikatorlampan signalerar uppvärmningsprocessen/att erhålla den optimala temperaturen.

Vattenbad RCBM-6WS-2000 tack vare 6 GN 1/3 behållare med lock gör att du kan hålla flera rätter varma samtidigt. Royal Catering-modellen är en hållbar och lättanvänd produkt som är perfekt för restauranger, bufféer, barer och cateringföretag.



