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

Länken till produkten: https://cncworld.se/vattenbad-6-x-gn-kran-p-488.html



Vattenbad - 6 x GN - kran

Bruttopris	**11 490.00 kr**
Nettopris	**9 192.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**BM-18**
Producentkod	**RCBM-6WA**
EAN	**4250928641922**

Produktbeskrivning

Vattenbad - 6 x GN - kran



Material: Rostfritt stål
Behållartyp: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
Lock: Ja
Perforerad spikbricka: Ja
Silverfärg
Perforerad långpanna: Nej
Avloppskran: Ja
Glasskydd: Ja
Hällkapacitet [l]: 47
Halogenlampa: Ja
Nätsladd [m]: 1,4
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 2900
Antal behållare [st.]: 6
Separat termostat: Nej

Temperaturområde [°C]: 0-85
Total kapacitet [l]: 54,4
Mått (LxBxH): 76 x 116 x 38 cm
Vikt: 32,28 kg
Fraktmått (LxBxH): 115 x 76 x 40,5 cm
Fraktvikt: 36,7 kg
Ingår:

- Vattenbad RCBM-6WA
- Behållare GN 1/1 med lock och en perforerad bricka med spikar
- GN 1/2 behållare med lock - 2 st.
- GN 1/3 behållare med lock - 3 st.
- Monteringstillbehör

VAD GÖR VÅR MATVÄRMARE UNIK?

- Optimal prestanda - 2000W värmare och 900W halogenlampa
- Bekväm köttportionering - perforerad bricka med spikar
- Torr uppvärmning - fukt når inte maten, vilket gör att smak och arom förblir oförändrad
- Ingen risk för brännskador - värmaren värmer vattnet mellan tanken och GN-behållarna som tar över värmen
- GRATIS - 6 GN-behållare med ett djup på 150 mm och en total kapacitet på 54,4 l

Vattenbad Royal Catering RCBM-6WA
Den professionella maskinen från Royal Catering är en pålitlig produkt som inte bör saknas i utrustningen på något hotell, restaurang, snabbmatsbar, matsal eller buffé. Utrustningen för att värma och bibehålla den optimala temperaturen på måltider och mellanmål har ett effektivt värmeelement och en halogenlampa med tre glödlampor. 6 GN-behållare låter dig servera stora mängder rätter och snacks, t ex potatis, kött, kallskuret, såser, soppor, grytor, ris.
Royal Catering RCBM-6WA matvärmare - egenskaper
Den totala effekten för RCBM-6WA-modellen är 2900 W. Värmeelementet på 2000 W värmer upp maten från botten, och den jämna uppvärmningen från toppen uppnås tack vare värmen från 900 W halogenlampan (3 300). W-lampor).
Gratis GN-behållare med en total kapacitet på 54,4 l och ett djup på 150 mm. Royal Catering-enheten har sex behållare, inklusive GN 1/1 - 1 st, GN 1/2 - 2 st, GN 1/3 - 3 st. Dessa element finns med lock och en perforerad bricka med spikar för bekväm köttportionering. Skålar kan tas bort, ordnas om och bytas ut mot andra standardtyper, t ex 3 x GN 1/1, 2 x GN 1/1 och 2 x GN 1/2, 3 x GN 1/3 och 2 x GN 1/1.
Steglös värmejustering i intervallet 0-85 ° C innebär att rätterna kommer att serveras vid rätt temperatur för dem. RCBM-6WA-modellen är utrustad med en indikator som informerar om pågående uppvärmning eller uppnående av optimal temperatur.
Ingen risk för brännskador på grund av att vattenbadet från Royal Catering fungerar enligt följande princip: värmeelementet värmer vattnet som ligger mellan tanken och GN-behållarna som tar över värmen (så kallat vattenbad). Vätskan hälls ut med en speciell avloppskran.
Den solida konstruktionen och enkla rengöringen av matvärmaren RCBM-6WA beror på det rostfria stålet som den tillverkades av. Detta material kännetecknas av motståndskraft mot mekanisk skada (repor, skavsår, bucklor) och permanent smuts. Stabiliteten säkerställs av justerbara fötter med halkfritt gummi.
Den professionella RCBM-6WA Royal Catering vattenbad är en effektiv, solid och mycket lättanvänd enhet. Den har ett värmeelement samt en halogenlampa för att värma och hålla temperaturen på soppor, såser, ris, kött, potatis, kallskuret, grytor osv. Produkten, utrustad med 6 GN-behållare, är perfekt för bl.a. , på hotell, snabbmatsbarer, restauranger, matsalar, bufféer, samt under sommarläger, läger eller evenemang.


ROYAL
catering
ON
OFF
POWER
HEAT