Aktuella information för den: 17-11-2026 06:52

Länken till produkten: https://cncworld.se/vattenbad-600-w-6-gn-16-avloppskran-p-481.html



Vattenbad - 600 W - 6 GN 1/6 - avloppskran

Bruttopris	**2 990.00 kr**
Nettopris	**2 392.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**BM-11**
Producentkod	**RCBM_GN1/6**
EAN	**4062859090416**

Produktbeskrivning

Vattenbad - 600 W - 6 GN 1/6 - avloppskran



Material: Rostfritt stål
Behållartyp: GN 1/6
Lock: Ja
Avloppskran: Ja
GN-behållarens mått [cm]: 17,6 x 16,2 x 15
Hällkapacitet [l]: 6 x 2,5
Nätsladd [m]: 1.1
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 600
Antal behållare [st.]: 6
Temperaturområde [°C]: 30-80
Total kapacitet [l]: 6 x 3
Mått (LxBxH): 59 x 33,5 x 24,5 cm
Vikt: 9 kg

Fraktmått (LxBxH): 62 x 41 x 30 cm
Fraktvikt: 10,1 kg
Ingår:

- Vattenbad RCBM_GN1/6
- Behållare med lock 6 GN 1/6
- Användarmanual

VAD GÖR VÅR VATTENBAD - MATVÄRMARE UNIK?

- Kraftfull - med 600W effekt
- Mångsidighet - tack vare 6 GN-behållare kan du servera stora mängder mat på en gång
- Säkerhet - att förvara mat i det varma vattenbadet förhindrar att den bränns
- Hygien - enkel rengöring tack vare släta ytor av rostfritt stål
- Hållbarhet - högkvalitativt utförande och solida material

Vattenbad för ett brett utbud av perfekt presenterade varma rätter
Färsk mat som hålls varm under lång tid! I 6 gastronomiska behållare kan du förvara alla ingredienser i en maträtt eller flera rätter vid önskad temperatur utan att bränna. Utrustningen lämpar sig för kött, fisk, grönsaker, ris, potatis, såser osv. Uppvärmningen kommer optimalt att möta behoven hos även högklassiga cateringanläggningar. Den är lämplig för användning i restauranger, hotell, pensionat, matsalar, bufféer, snackbarer, kaféer eller äldreboenden och kliniker.

En kraftfull värmare för rätter från Royal Catering
Vattenbad arbetar enligt principen om konvektion. Värmeelementet värmer vattnet mellan enheten och GN-behållarna och överför värmen till behållarna. Detta innebär att även känsliga rätter inte bara kommer att värmas upp, utan också hållas varma under lång tid. Ingen risk för brännskador!
Den imponerar främst med sin stora volym. 6 x GN (GN 1/6) behållare med lock rymmer en stor mängd mat. Du kan värma eller hålla dina rätter varma samtidigt. Detta innebär en enorm tidsbesparing! Den är särskilt lämplig för att förbereda stora evenemang eller under rusningstid i restauranger, matsalar och hotell. Dessutom
kan du använda andra storlekar av GN-behållare och koppla ihop dem.
Det kraftfulla 600 W värmeelementet värmer snabbt upp vattnet till önskad temperatur. Du kan slå på den automatiska termostaten med en knapp som låter dig justera temperaturen exakt i intervallet 30-80 ° C. Härdat glasskydd skyddar maten från smuts. Det hjälper till att bibehålla sin temperatur och ger samtidigt en fantastisk presentation. Avloppskranen gör det enkelt att fylla, tömma och rengöra utrustningen.
Vattenbadet kombinerar en genomtänkt design och ett rejält hölje. Som ett resultat får du en pålitlig och lättskött produkt. Rostfritt stål gör den mycket hållbar och korrosionsbeständig. Materialet utmärker sig genom sin säkerhet för hälsa, enkel rengöring tack vare sin extremt släta yta och hygien. Rostfritt stål har också utmärkt slitstyrka och slagtålighet. Gummifötter säkerställer ett stabilt stativ och förhindrar repor på golvet.


ROYAL®
catering
80
70
60
50