

Aktuella information för den: 04-04-2025 20:47

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vattenbad-640-w-6-x-gn-gn-16-p-473.html>

Vattenbad - 640 W - 6 x GN GN 1/6



Bruttopris	3 090.00 kr
Nettopris	2 472.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	BM-03
Producentkod	RCBM_GN1/6_1

Produktbeskrivning

Vattenbad - 640 W - 6 x GN GN 1/6



Material: Rostfritt stål
Behållartyp: GN 1/6
Lock: Ja
Tankar: Ja
Behållarens höjd [cm]: 15
Perforerad spikbricka: Nej
Perforerad långpanna: Nej
Avloppskran: Nej
Glasskydd: Nej
Hällkapacitet [l]: 18
Halogenlampa: Nej
Nätsladd [m]: 1,2
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 640
Antal behållare [st.]: 6
Separat termostat: Nej
Temperaturområde [°C]: 30-80

Total kapacitet [l]: 18
Mått (LxBxH): 55 x 33,5 x 25 cm
Vikt: 8,6 kg
Fraktmått (LxBxH): 62 x 42,5 x 30 cm
Fraktvikt: 9,6 kg

Ingår:

- Vattenbad RCBM_GN1/6_1
- 6 x GN GN 1/6 + lock
- Instruktionsbok

VAD GÖR VÅR MASKIN UNIK?

- Effektivitet - 640W effekt
- Kapacitet - 6 x GN 1/6 med en total kapacitet på 18 l med lock
- Säkerhet - skonsam uppvärmning av mat i ett vattenbad förhindrar förbränning
- Hygien - lätt att rengöra tack vare släta ytor i rostfritt stål
- Hållbarhet - högkvalitativt utförande och solida material

Vattenbad med 6 x GN 1/6 GN behållare och lock

Royal Catering vattenbad låter dig lagra ett brett utbud av rätter vid perfekt temperatur under lång tid. I 6 behållare med lock (GN GN 1/6) kan du hålla kött, fisk, grönsaker, ris, potatis, soppor och såser varma samtidigt. Matvärmaren möter cateringbehoven optimalt.

Lämplig för användning i restauranger, hotell, matsalar, bufféer, snackbarer, kaféer, äldreboenden eller kliniker.

Effektiv matvärmare från Royal Catering

Den gastronomiska värmaren imponerar framför allt med sin stora kapacitet på 18 l. Du kan få plats med mycket mat i den för att värma eller hålla den varm. Detta innebär en enorm tidsbesparing. Det är särskilt fördelaktigt när man förbereder sig inför stora evenemang. Det kraftfulla 640 W värmeelementet värmer snabbt upp vattnet till önskad temperatur.

Använd ratten för att aktivera den automatiska termostaten och ställ in temperaturen exakt mellan 30-80°C. Tack vare vattenbadet bränner inte maten.

Maskinen har en genomtänkt design och ett rejält hölje. Du får en pålitlig och underhållsfri produkt. Värmaren är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och är korrosionsbeständig. Materialet är ofarligt för hälsan, lätt att rengöra tack vare den exceptionellt släta ytan och hygieniskt.

Rostfritt stål har också utmärkt motståndskraft mot mekaniska skador. Gummifötter säkerställer i sin tur stabilitet och förhindrar repor på golvet.



