

Länken till produkten: <https://cncworld.se/vattenbad-640-w-gn-11-utan-behållare-p-475.html>

Vattenbad - 640 W - GN 1/1 - utan behållare



Bruttopris	2 150.00 kr
Nettopris	1 720.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	BM-05
Producentkod	RCBM_GN1/1_2

Produktbeskrivning

Vattenbad - 640 W - GN 1/1 - utan behållare



Material: Rostfritt stål
Behållartyp: GN 1/1
Lock: Nej
Behållarens höjd [cm]: 15
Perforerad spikbricka: Nej
Perforerad långpanna: Nej
Avloppskran: Nej
Glasskydd: Nej
Hällkapacitet [l]: 17
Halogenlampa: Nej
Nätsladd [m]: 1,2
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 640
Separat termostat: Nej
Temperaturområde [°C]: 30-80
Total kapacitet [l]: 20
Mått (LxBxH): 55 x 33,5 x 24 cm
Vikt: 5,1 kg

Fraktmått (LxBxH): 62,5 x 41 x 30 cm
Fraktvikt: 6,1 kg

Ingår:

- Vattenbad RCBM_GN1/1_2
- Instruktionsbok

VAD GÖR VÅR MASKIN UNIK?

- **Effektivitet - 640W effekt**
- **Kapacitet - rymmer en behållare (GN 1/1) med en total kapacitet på 17 l**
- **Säkerhet - 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 för perfekt presentation av varma rätter

Royal Catering vattenbad låter dig laga ett brett utbud av rätter vid perfekt temperatur under lång tid. Värmaren är designad för GN 1/1-behållare eller en kombination av mindre storlekar.

Matvärmaren möter cateringbehoven optimalt. Lämplig för användning i restauranger, hotell, matsalar, bufféer, snackbarer, kaféer, äldreboenden eller kliniker.

Effektiv matvärmare från Royal Catering

Värmaren imponerar framför allt med sin stora kapacitet på 17 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. Ett effektivt värmeelement med en effekt på 640W värmer snabbt 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.



