Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/6l-speisenwrmer-rund-goldene-akzente-rollbarer-deckel-p-520.html

6L Speisenwärmer – rund – goldene Akzente – rollbarer Deckel

Bruttopreis	**214.99 €**
Nettopreis	**180.66 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-02**
Code des Herstellers	**RCCD-RT21_6LG**

Produktbeschreibung

6L Speisenwärmer – rund – goldene Akzente – aufrollbarer Deckel

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **Rund**
Pastenheizung: **Ja**
Fassungsvermögen: **6**
Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: **Innen: 350 x 350 x 60, Außen: 390 x 390 x 60**
Pastenbehälter: **Ja**
Lebensmittelbehälter: **Ja**
Paste enthalten: **Nein**
Anzahl Kraftstoffbehälter: **1**
Temperaturbereich [°C]: **0-200**
Optimale Wasserbehälterkapazität [l]: **9**
Wasserbehälter: **Ja**
Innenmaße des Wasserbehälters [mm]: **350 x 350 x 95**
Versandmaße (LxBxH): **53 x 53 x 33 cm**
Versandgewicht: **7,7 kg**

Lieferset:
- RCCD-RT21_6LG Speisenwärmer

Was macht unseren Speisenerhitzer anders?

Vielseitig – zum Warmhalten verschiedenster Speisen
Frische – ein Wasserbad verhindert das Anbrennen von Speisen
Effizienz – Dank hervorragender Wärmeverteilung bleiben die Speisen lange heiß
Sicherheit – stabil befestigter Kraftstofftankhalter
Einfachheit – leicht zu reinigen und zu verwenden

Servieren Sie große Portionen Essen mit diesem eleganten Speisenwärmer aus Edelstahl

Ganz gleich, ob beim Buffet im Hotel, Restaurant oder bei einer Catering-Veranstaltung – ein hochwertiger Speisenwärmer aus dem Sortiment von Royal Catering kommt überall dort zum Einsatz, wo Suppen oder andere Speisen warm gehalten werden müssen. Das geschmacksneutrale Wasserbad aus Edelstahl eignet sich perfekt, um Gerichte warm zu halten und appetitlich zu präsentieren.

Ihr tragbares Catering-Wasserbad zum Warmhalten von Suppen, Eintöpfen usw.

Dank seines eleganten Designs und seiner Größe ist der Speisenwärmer ein echter Hingucker und weckt das Interesse der Gäste an seinem köstlichen Inhalt. Durch den praktisch herausnehmbaren Behälter können Sie Ihre frisch zubereitete Suppe, Soße, Chili con Carne oder Ihren Eintopf ganz einfach direkt auf dem Herd abfüllen.

Der **Speisenwärmer besteht** aus **langlebigem und kratzfestem Edelstahl** und **erfüllt** die **hohen Hygieneanforderungen der Gastronomie.** Der aufrollbare Deckel lässt sich leicht zusammenklappen, sodass das Essen einfacher auf den Tisch gestellt werden kann.

Das Heiz-Bain-Marie ist einfach und **flexibel einsetzbar, da kein Stromanschluss erforderlich ist.** Der Kraftstoffbehälter ist leicht zugänglich. Füllen Sie es einfach mit einer speziellen Paste. Der Brenner verfügt über eine Abdeckung, die das Löschen der Flamme erleichtert und die Sicherheit bei der Verwendung des Speisenwärmers gewährleistet. Platzieren Sie die Brennpaste mittig und sicher unter dem Boden des Wassertanks (350 x 350 x 95 mm). Die punktuelle und sparsame Erwärmung des dünnwandigen Behälters garantiert eine optimale Wärmeverteilung.

Dadurch sind die Gerichte viele Stunden lang verzehrfertig. Wasser dient außerdem als idealer Puffer, um sicherzustellen, dass Lebensmittel nicht anbrennen oder zu lange kochen. Ein weiterer Vorteil eines Wasserbades besteht darin, dass das heiße Wasser die Speisen auch nach dem Erlöschen der Flamme noch einige Zeit warm hält.

Nach dem **Gebrauch lässt sich das gesamte Gerät leicht zerlegen, reinigen und lagern.**

ROYAL
catering

ROYA
cateri