

Daten aktuell ab: 18-04-2026 23:21

Produkt-Link: <https://cncworld.de/speisenwrmmer-1600-w-100-mm-13-l-p-532.html>



Speisenwärmer - 1600 W - 100 mm - 13 l

Bruttopreis	263.99 €
Nettopreis	221.84 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDP-14
Code des Herstellers	RCCD-1/1-100-ES-E

Produktbeschreibung

Speisenwärmer - 1600 W - 100 mm - 13 l



Technische Daten:

Behältertyp: **GN 1/1, 100 mm**

Pastenheizung: **Nein**

Fassungsvermögen [l]: **13**

Gehäusematerial: **Edelstahl**

Tiefe der Lebensmittelbehälter [mm]: **100**

Behältermaterial: **Edelstahl**

Netzkabel [m]: **1,70**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **1600**

Temperatureinstellungsskala: **1 - 5**

Temperaturbereich [°C]: **30 - 90**

Optimale Wasserbehälterkapazität [l]: **2,5**

Abmessungen (LxBxH): **62 x 35 x 30 cm**

Gewicht: **8,4 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **64 x 41,2 x 27,3 cm**

Versandgewicht: **9,8 kg**

Lieferset:

- Heizgerät RCCD-1/1-100-ES-E
- GN-Behälter 1/1 (Tiefe: 100 mm)
- Abdeckung
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Speisenerhitzer anders?

Leistung: **1600 W**
Behälter: **1/1 GN**
Behältertiefe: **100 mm**
Behälterkapazität: **13 Liter**
Temperaturregulierung: **5 Grad**

Ein Catering-Wärmer, ideal zum Erhitzen von Speisen in einer Bar

Um Speisen lange frisch und warm zu halten, nutzen Sie einen professionellen Speisewärmer von Royal Catering. Es eignet sich besonders gut für die Gastronomie, z. B. beim Mittagessen, beim Frühstücksbuffet usw.

Der Speisewärmer zeichnet sich durch eine solide Edelstahlkonstruktion und eine lange Lebensdauer aus.

Royal Catering Speisewärmer - Beschreibung

Ein Wasserbad garantiert eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Dadurch verbrennen die Speisen im Speisewärmer nicht, was man vom Erhitzen am Feuer selbst nicht behaupten kann.

Mit einer 5-stufigen Temperatur-Einstellskala (30-90 °C) können Sie die Hitze ganz einfach an die Art des servierten Gerichts anpassen. Der Speisewärmer arbeitet mit 1600 W.

Die E.G.O.-Heizung und der Thermostat sorgen dafür, dass die Temperatur nicht nur gleichmäßig verteilt, sondern auch konstant gehalten wird. Das Heizelement ist versteckt, um versehentliche Verbrennungen zu verhindern.

Der GN 1/1-Behälter (im Lieferumfang enthalten) besteht aus hochwertigem Edelstahl. Dadurch ist es beständig gegen Korrosion und mechanische Beschädigungen. Sein Fassungsvermögen beträgt 13 Liter und seine Höhe beträgt 100 mm. Der Behälter ist leicht zu reinigen.

Auch die Wasserbadewanne ist aus hochtemperaturbeständigem Edelstahl gefertigt. Das Wasser im Behälter verdunstet und erhitzt den GN-Behälter von unten. An der Wand der Badewanne befindet sich eine Skala, die die maximale (2,5 l) und minimale (1,5 l) Füllung anzeigt.

Der Edelstahldeckel speichert die Wärme im Speisewärmer. Es ist mit einem Griff ausgestattet, der ein sicheres Anheben ermöglicht. Es schützt Lebensmittel vor äußeren Verunreinigungen wie Staub, Staub usw.

Das praktische Bedienfeld besteht aus einer Kontrollleuchte, einem Ein-/Ausschalter und einem praktischen Temperatur-Einstellknopf. Der Speisewärmer zeichnet sich durch intuitive Bedienung und ergonomisches Design aus.

Der Speisewärmer von Royal Catering sorgt für eine schonende Erwärmung der Speisen. Es wird nahezu in der gesamten HoReCa-Branche eingesetzt. Aus hochwertigen, soliden Materialien gefertigt, kann es viele Jahre lang intensiv genutzt werden. Bei der Auswahl eines Speisewärmers erhalten Sie auch einen GN 1/1/



