

Produkt-Link: <https://cncworld.de/speisenwrmr-gn-11-8-5-l-2-brennstoffbehälter-rolldeckel-p-529.html>



Speisenwärmer – GN 1/1 – 8,5 l – 2 Brennstoffbehälter – Rolldeckel

Bruttopreis	235.99 €
Nettopreis	198.31 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDP-11
Code des Herstellers	RCCD-RT4_9L

Produktbeschreibung

Speisenwärmer – GN 1/1 – 8,5 l – 2 Brennstoffbehälter – Rolldeckel



Technische Daten:

Behältertyp: **GN 1/1**

Pastenheizung: **Ja**

Fassungsvermögen [l]: **8,5**

Cooler Griffe: **Ja**

Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: **530 x 325**

Gehäusematerial: **Edelstahl**

Pastenbehälter: **Ja**

Lebensmittelbehälter: **Ja**

Tiefe der Lebensmittelbehälter [mm]: **65**

Paste enthalten: **Nein**

Behältermaterial: **Edelstahl**

Anzahl der Kraftstoffbehälter: **2**

Seitengriffe: **Nein**

Wasserbehälter: **Ja**

Innenmaße des Wasserbehälters [mm]: **570 x 365 x 100**

Fassungsvermögen des Wasserbehälters [l]: **14**

Abmessungen (LxBxH): **62,5 x 47 x 42,5 cm**

Gewicht: **7,68 kg**
Versandmaße (LxBxH): **70 x 49,5 x 32 cm**
Versandgewicht: **9,18 kg**

Lieferset:

- Speisenwärmer mit GN 1/1 Behälter
- Abdeckung
- Pastenbehälter – 2 Stk.
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Speisenerhitzer anders?

Vielseitig einsetzbar – zum Warmhalten von Speisen

Frische – dank des Wasserbades brennen Lebensmittel nicht an

Effizienz – Durch die gleichmäßige Wärmeverteilung bleiben die Gerichte lange Zeit auf hoher Temperatur

Sicherheit – fest angebrachte Ablage für Kraftstoffbehälter

Einfachheit – leicht zu reinigen und zu verwenden

Servieren Sie schöne Stunden mit einem Speisenwärmer aus Edelstahl

Ob für Buffets in Hotels, Restaurants oder Catering-Events – ein hochwertiger Speisenwärmer von Royal Catering, Ihrem Catering-Ausstatter, ist überall dort unverzichtbar, wo Sie heiße Suppe oder andere Köstlichkeiten benötigen. Das Bain Marie besteht aus Edelstahl, der den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigt und sich perfekt dazu eignet, große Mengen an Speisen warm zu halten und appetitlich zu präsentieren.

Mit einem tragbaren Speisenwärmer können Sie Suppen, Soßen und Co. warm halten.

Dank seines klassischen Designs und seiner Größe wird der Gastro-Heizstrahler die Aufmerksamkeit auf sich ziehen und die Neugier Ihrer Gäste wecken. Dank des Fassungsvermögens von 8,5 Litern können Sie bei Großveranstaltungen viele Personen gleichzeitig bedienen.

Der leicht entnehmbare GN 1/1-Behälter mit einer Tiefe von 65 mm erleichtert das Befüllen des Behälters mit frisch gekochter Suppe, Soße, Chili con Carne oder Gemüseeintopf direkt aus dem Topf.

Der Speisenwärmer besteht aus langlebigem und kratzfestem Edelstahl und erfüllt die hohen hygienischen Anforderungen der Gastronomie. Es verfügt außerdem über einen nicht beheizten Griff, der eine Bedienung ohne Verbrennungsgefahr ermöglicht. Sie können den aufrollbaren Deckel einfach anheben, um Lebensmittel herauszunehmen und hinzuzufügen.

Bain Marie ist einfach zu bedienen und vielseitig, da Sie für die Stromversorgung keinen Zugang zu einer Steckdose benötigen. Kraftstoffbehälter können bequem unter dem Behälter entnommen und mit einer speziellen Paste gefüllt werden. Jeder Tank ist mit einem Deckel ausgestattet, um das Löschen der Flamme zu erleichtern und so konzipiert, dass bei der Verwendung des Speisenwärmers stets Sicherheit gewährleistet ist.

Die Brennpaste im Behälter wird unter den Boden des Wasserbehälters 570 x 365 x 100 mm gelegt. Die effiziente Erwärmung des Behälters gewährleistet eine optimale Wärmeverteilung und sorgt dafür, dass die servierten Gerichte auch über mehrere Stunden hinweg hohe Temperatur, Aroma und Frische erhalten. Das Wasser dient auch als Puffer, um zu verhindern, dass Lebensmittel unter dem Deckel anbrennen. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass das heiße Wasser auch nach dem Erlöschen der Brennstoffflamme weiterhin warm bleibt.

Das gesamte Gerät kann zur Reinigung und Lagerung einfach zerlegt werden.



