Daten aktuell ab: 15-11-2026 01:28

Produkt-Link: https://cncworld.de/speisenwrmer-gn-11-9-l-p-519.html



Speisenwärmer - GN 1/1 - 9 L

Bruttopreis	**156.99 €**
Nettopreis	**131.92 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-01**
Code des Herstellers	**RCCD-RT20_9LG**
EAN-Code	**4062859195791**

Produktbeschreibung

Speisenwärmer - GN 1/1 - 9 l - 2 Brennstoffbehälter



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Behältertyp: **GN 1/1**
Pastenheizung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **9**
Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: **Innen: 500 x 300 x 65; Außenmaße: 530 x 325 x 65**
Pastenbehälter: **Ja**
Lebensmittelbehälter: **Ja**
Anzahl der Kraftstoffbehälter: **2**
Seitengriffe: **Ja**
Temperaturbereich [°C]: **0-200**
Optimale Wasserbehälterkapazität [l]: **13,5**
Wasserbehälter: **Ja**
Innenmaße des Wasserbehälters [mm]: **505 x 303 x 100**

Versandmaße (LxBxH): **65 x 40 x 47 cm**
Versandgewicht: **7 kg**

Lieferset:

- RCCD-RT20_9LG Speisenwärmer mit GN 1/1 Behälter

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. Um große Portionen an Gerichten warm zu halten und appetitlich zu präsentieren, eignet sich ein geschmacksneutrales Wasserbad aus Edelstahl perfekt.

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. Dank des Fassungsvermögens von 9 Litern können Sie viele Gäste gleichzeitig bedienen. Der praktisch herausnehmbare GN 1/1-Behälter erleichtert das Abfüllen Ihrer frisch zubereiteten Suppe, Soße, Chili con Carne oder Eintopf direkt auf dem Herd.

Der **Speisenwärmer** besteht aus langlebigem und **kratzfestem Edelstahl** und **erfüllt die hohen Hygieneanforderungen der Gastronomie.** Außerdem verfügt es über praktische Tragegriffe. Zum Servieren Ihrer Speisen können Sie den Deckel ganz einfach abnehmen.

Das Heiz-Bain-Marie ist einfach und flexibel einsetzbar, da **kein Stromanschluss erforderlich ist.** Kraftstoffbehälter sind leicht zugänglich. Füllen Sie sie einfach mit einer speziellen Paste. Die Brenner verfügen über Abdeckungen, die das Löschen der Flamme erleichtern und die Sicherheit bei der Verwendung des Speisenwärmers gewährleisten. Platzieren Sie die Brennpaste mittig und sicher unter dem Boden des Wassertanks (505 x 303 x 100 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