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

Produkt-Link: https://cncworld.de/speisenwrmer-gn23-5-3-l-1-pastenbehlter-sichtfenster-p-524.html

Speisenwärmer – GN2/3 – 5,3 l – 1 Pastenbehälter – Sichtfenster

Bruttopreis	**111.99 €**
Nettopreis	**94.11 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-06**
Code des Herstellers	**RCCD-RT14_6L**

Produktbeschreibung

Speisenwärmer – GN2/3 – 5,3 l – 1 Pastenbehälter – Sichtfenster

Technische Daten:

Behältertyp: **GN 2/3**
Pastenheizung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **5,3**
Coole Griffe: **Ja**
Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: **355 x 325**
Gehäusematerial: **Edelstahl, gehärtetes Glas**
Pastenbehälter: **Ja**
Lebensmittelbehälter: **Ja**
Tiefe der Lebensmittelbehälter [mm]: **65**
Paste enthalten: **Nein**
Behältermaterial: **Edelstahl**
Anzahl Kraftstoffbehälter: **1**
Spannung [V]: **-**
Seitengriffe: **Nein**
Wasserbehälter: **Ja**
Innenmaße des Wasserbehälters [mm]: **395 x 365 x 95**
Fassungsvermögen des Wasserbehälters [l]: **8,9**
Abmessungen (LxBxH): **41 x 39 x 30 cm**

Gewicht: **5,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **50 x 43,5 x 35 cm**
Versandgewicht: **6,9 kg**

Lieferset:
RCCD-RT14_6L Speisenwärmer
Deckel
1 Kraftstoffbehälter
Benutzerhandbuch

Was macht unseren Speisenerhitzer anders?

Vielseitig – zum Warmhalten verschiedenster Speisen
Frische – durch das Wasserbad besteht keine Gefahr des Anbrennens von Speisen
Effizienz – Dank hervorragender Wärmeverteilung bleiben Speisen lange heiß
Sicherheit – fest verankerter Kraftstofftankhalter
Einfachheit – leicht zu reinigen und zu verwenden

Essen Sie ein großes Abendessen – mit diesem edlen Stövchen aus Edelstahl

Ob Hotel, Restaurant oder Buffet – überall dort, wo Suppen oder andere Köstlichkeiten warm gehalten werden müssen, wird ein hochwertiger Speisenwärmer aus der Gastronomieserie von Royal Catering benötigt.

Ein Speisenwärmer aus neutralem Edelstahl eignet sich perfekt, um große Mengen an Speisen richtig temperiert aufzubewahren und appetitlich zu präsentieren.

Ihr tragbarer Speisenwärmer zum Warmhalten von Suppen, Eintöpfen und mehr

Durch sein elegantes Design und seine Abmessungen ist der Gastronomiewärmer ein echter Hingucker und macht Ihre Kunden neugierig auf die Köstlichkeiten. Mit einem Fassungsvermögen von 5,3 Litern können Sie mit diesem Pastenwärmer bei großen Partys mehrere Gäste gleichzeitig bedienen.

Der **leicht herausnehmbare 355 x 325 mm große GN 2/3-Behälter** erleichtert das Befüllen mit frisch gekochter Suppe, Soße, Chili con Carne oder Gemüseeintopf.

Der Pastenerhitzer besteht aus **langlebigem und kratzfestem Edelstahl.** Es erfüllt die **hohen Hygieneanforderungen der Gastronomie.** Das Gerät verfügt außerdem über einen **hitzebeständigen Griff,** der eine Verwendung ohne Verbrennungsgefahr ermöglicht. Der **wärmeisolierende Deckel** ist mit einem **Fenster ausgestattet,** durch das Sie den Inhalt des Heizgeräts sehen können. Der Deckel lässt sich leicht kippen, um Lebensmittel zu entnehmen und zu portionieren.

Der Gastronomieheizer zeichnet sich durch eine einfache und flexible Bedienung aus, da er keinen Stromanschluss benötigt. Der Brennstoffbehälter ist leicht zugänglich und kann mit Paste für die Gastronomie befüllt werden. Der Brenntank verfügt über eine Abdeckung, die das Löschen der Flamme erleichtert und ist so konzipiert, dass die Verwendung des Speisenwärmers stets sicher ist.

Die Paste wird zentral unter dem Boden des **Wassertanks mit einer Größe von 395 x 365 x 95 mm** installiert. Die präzise und sparsame Erwärmung des dünnwandigen Behälters garantiert eine **optimale Wärmeverteilung, sodass die Gerichte innerhalb weniger Stunden servierfertig sind.** Zudem dient Wasser als idealer Puffer, damit das Essen im Topf nicht anbrennt. Ein weiterer Vorteil eines Wasserbades: Selbst wenn die Brennstoffflamme erlischt, hält das heiße Wasser die Speisen noch einige Zeit warm.

Nach dem Gebrauch kann das gesamte Gerät einfach zerlegt, gereinigt und gelagert werden.

ROYAL
catering