



Speisenwärmer – GN2/3 mit hydraulischer Scharnierabdeckung – 5,5 l – 1 Brennstoffbehälter

Bruttopreis	186.99 €
Nettopreis	157.13 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDP-05
Code des Herstellers	RCCD-RT24_6L

Produktbeschreibung

Speisenwärmer – GN2/3 mit hydraulischer Scharnierabdeckung – 5,5 l – 1 Brennstoffbehälter



Technische Daten:

Behältertyp: **GN 2/3 mit Deckel mit hydraulischem Scharnier**

Pastenheizung: **Ja**

Fassungsvermögen [l]: **5,5**

Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: Innen: **298 x 325 x 65; Außenmaße: 325 x 328 x 65**

Gehäusematerial: **Edelstahl**

Pastenbehälter: **Ja**

Essensbehälter: **Ja**

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

Behältermaterial: **Edelstahl**

Anzahl Kraftstoffbehälter: **1**

Spannung [V]: -

Temperaturbereich [°C]: **0-200**

Optimale Wasserbehälterkapazität [l]: **8**

Wasserbehälter: **Ja**

Innenmaße des Wasserbehälters [mm]: **338 x 307 x 85**

Fassungsvermögen des Wasserbehälters [l]: **8**

Abmessungen (LxBxH): **50 x 42,5 x 32 cm**

Gewicht: **6,5 kg**

Versandmaße (LxBxH): **89,5 x 87,5 x 47 cm**

Versandgewicht: **8,3 kg**

Lieferset:

- RCCD-RT24_6L Speisenwärmer mit GN 1/1 Topf
- Abdeckung
- Wassertank
- Rahmen
- Regal für Kraftstoffbehälter
- 1 Kraftstoffbehälter
- 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

Bereiten Sie ein großes Abendessen zu – mit diesem eleganten 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 5,5 Litern können Sie bei Großveranstaltungen viele Personen gleichzeitig bedienen. Der leicht entnehmbare GN 1/1-Behälter mit einer Tiefe von 65 mm ermöglicht ein einfaches 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**. Sie können den Deckel leicht öffnen, um Lebensmittel darauf zu legen. Das hydraulische Scharnier ermöglicht ein nahezu geräuschloses Schließen und Öffnen.

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, der das Löschen der Flamme erleichtert und so konzipiert ist, dass bei der Verwendung des Speisenwärmers stets die Sicherheit gewährleistet ist. Die Brennpaste im Behälter wird unter den Boden des Wasserbehälters 338 x 307 x 85 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.



