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

Produkt-Link: https://cncworld.de/speisenwrmer-rund-5-8-l-p-525.html

Speisenwärmer – rund – 5,8 l

Bruttopreis	**109.99 €**
Nettopreis	**92.43 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-07**
Code des Herstellers	**RCCD-RT12_6L**

Produktbeschreibung

Speisenwärmer – rund – 5,8 l

Technische Daten:

Pastenheizung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **5,8**
Coole Griffe: **Ja**
Maße des Lebensmittelbehälters [mm]: **Ø390 x 65**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
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]: **Ø440 x 85**
Fassungsvermögen des Wasserbehälters [l]: **7,7**
Abmessungen (LxBxH): **50,5 x 44 x 28 cm**

Gewicht: **5,37 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **52,2 x 45,8 x 35 cm**
Versandgewicht: **6,62 kg**

Lieferset:
- RCCD-RT12_6L Speisenwärmer
- Deckel
- 1 Kraftstoffbehälter
- Benutzerhandbuch

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 5,8 Litern** können Sie mit diesem Pastenwärmer bei großen Partys mehrere Gäste gleichzeitig bedienen. Der leicht herausnehmbare Catering-Wärmer Ø390 x 65 mm 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 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 Pastenbehälter verfügt über einen Deckel, der das Löschen der Flamme erleichtert, und ist so konzipiert, dass die Verwendung des Speisenwärmers stets sicher ist.

Die Paste wird mittig unter dem Boden des Wassertanks Ø440 x 85 mm angebracht. 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

ROYAL
catering