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

Produkt-Link: https://cncworld.de/speisenwrmer-rund-5l-p-522.html

Speisenwärmer - rund - 5L

Bruttopreis	**121.99 €**
Nettopreis	**102.51 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-04**
Code des Herstellers	**RCCD_RT17_5L**

Produktbeschreibung

Speisenwärmer - rund - 5L

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Pastenheizung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **5**
Nicht beheizte Griffe: **Nein**
Pastenbehälter: **Ja**
Paste enthalten: **Nein**
Anzahl Kraftstoffbehälter: **1**
Seitengriffe: **Ja**
Optimale Wasserbehälterkapazität [l]: **1,3**
Wasserbehälter: **Ja**
Abmessungen (LxBxH): **42 x 32 x 33 cm**
Gewicht: **2,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **38,5 x 38 x 34 cm**
Versandgewicht: **3,5 kg**

Lieferset:

- RCCD_RT17_5L Speisenwärmer:

- Rahmen
- Lebensmittelbehälter
- Wasserbehälter
- Abdeckung
- Kraftstoffbehälter
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Speisenerhitzer anders?

Vielseitig – zum Warmhalten verschiedenster Speisen
Frische – Lebensmittel brennen dank Wasserbad nicht an
Wirksamkeit – Dank hervorragender Wärmeverteilung bleiben Speisen lange heiß
Sicherheit – fest angebrachter Kraftstofftankhalter
Einfachheit – einfach zu bedienen und dank des abnehmbaren Behälters schnell zu reinigen

Servieren Sie eine große Mahlzeit – mit einem eleganten Speisenwärmer von Royal Catering
Ob im Hotel, Restaurant oder Catering-Buffet – mit dem hochwertigen Speisenwärmer von Royal Catering können Sie Suppen und andere Köstlichkeiten ganz einfach warmhalten. Das Gerät ist aus geschmacksneutralem Edelstahl gefertigt und eignet sich perfekt, um große Mengen an Speisen warm zu halten und appetitlich zu präsentieren.

Perfekt zum Warmhalten von Suppen, Eintöpfen usw.

Durch sein elegantes Design und seine Größe zieht der Speisenwärmer alle Blicke auf sich und macht Ihre Gäste neugierig auf seinen leckeren Inhalt. Dank seines 5-Liter-Fassungsvermögens können Sie bei Großveranstaltungen viele Personen gleichzeitig bedienen.

Der herausnehmbare Warmhaltebehälter erleichtert das Nachfüllen mit frisch gekochter Suppe, Soße, feurigem Chili con Carne oder Gemüseeintopf direkt am Herd. Heben Sie den polierten Edelstahldeckel mit dem Griff an, um Speisen zu entnehmen und zu servieren.

Stellen Sie den Zahnpastabehälter mit Deckel mittig und sicher unter den runden Boden des Wasserbehälters. Das dünnwandige Gefäß erwärmt sich sparsam. Dank optimaler Wärmeverteilung bleiben Ihre Gerichte viele Stunden lang servierbereit. Zudem dient Wasser als idealer Puffer, damit das Essen im Topf nicht anbrennt. Ein weiterer Vorteil des Wasserbades: Auch nach dem Erlöschen der Brennstoffflamme hält heißes Wasser (1,3 Liter) die Speisen noch einige Zeit warm.

Fassen Sie den langlebigen Speisenwärmer an den beiden ergonomischen Griffen an, die sich am Rahmen des stabilen Ständers befinden. Dadurch können Sie es problemlos an den ausgewählten Ort transportieren. Das gesamte Gerät lässt sich nach Gebrauch leicht zerlegen, reinigen und lagern.

ROYAL
catering