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

Produkt-Link: https://cncworld.de/suppenstation-2-x-2-75-l-edelstahl-p-490.html

Suppenstation – 2 x 2,75 l – Edelstahl

Bruttopreis	**298.99 €**
Nettopreis	**251.25 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**SDZ-07**
Code des Herstellers	**RCBM-2/4R**

Produktbeschreibung

Suppenstation – 2 x 2,75 l – Edelstahl

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Abdeckung: **Ja**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Farbe: **Silberfarbe**
Perforierter Bräter: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Glasabdeckung: **Nein**
Füllmenge [l]: **5,5**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: 1,4
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **300**
Anzahl der Behälter [Stück]: **2**
Separater Thermostat: **Ja**
Temperaturbereich [°C]: **30-110**
Gesamtkapazität [l]: **7,6**
Abmessungen (LxBxH): **23,5 x 41,5 x 32 cm**
Gewicht: **6,75 kg**
Versandmaße (LxBxH): **46 x 31 x 37 cm**

Versandgewicht: **7,9 kg**

Lieferset:
- Suppenstation
- Behälter – 2 Stk.
- Deckel – 2 Stk.
- Netzkabel

Was macht unsere Suppenwärmestation anders?

Vielseitig einsetzbar – zum Kochen und Erhitzen von Speisen
Schutz – ein Wasserbad minimiert die Verbrennungsgefahr
Komfort – Thermostate halten das Geschirr auf der richtigen Temperatur
Intuitiv – einfach zu bedienende Knöpfe
Solidität und Modernität – Edelstahl

Hot Pot Suppenstation 5,5 l Royal Catering

Die Marke Royal Catering präsentiert eine universelle Hot Pot Suppenstation für den Einsatz in Restaurants, Kantinen, Buffets, Hotelküchen und beispielsweise bei Banketten, Camps oder Kolonien. Der Gastronomieheizer RCBM-2/4R eignet sich auch zum Zubereiten von Gemüseragout, Gulasch, zum Erhitzen von Baked Beans und ähnlichen Gerichten.

Elektrisches Zweikammer-Wasserbad RCBM-2/4R – Beschreibung

Über zwei Thermostate können Sie die Temperatur im Bereich von 30 bis 110 °C für jedes Fach separat einstellen und so eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichte zubereiten oder warmhalten. Die Einstellung erfolgt über intuitive Drehknöpfe. Die Kontrollleuchten zeigen an, wann das Gericht die optimale Temperatur erreicht hat.

Der **Edelstahl, aus dem der Bain Marie Hot Pot von Royal Catering gefertigt ist, ist beständig gegen Korrosion, in Lebensmitteln enthaltene Säuren und mechanische Beschädigungen.** Seine glatte Oberfläche lässt sich ganz einfach mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Geräte aus diesem Material sind sehr langlebig und behalten lange ihr modernes Aussehen.

Ein Wasserbad (der Kochzylinder wird in kochendes Wasser getaucht) verhindert ein Überhitzen und damit Anbrennen der Speisen. Es erleichtert auch, die richtige Temperatur der Suppe über einen längeren Zeitraum aufrechtzuerhalten, selbst wenn das Modell RCBM-2/4R von der Stromquelle getrennt ist.

Ergonomie ist das herausragende Merkmal der Geräte. Abgerundete Behälter lassen sich leicht sauber halten und Deckel mit Kunststoffgriffen verhindern ein Verschütten
Hitzeverlust. Die Suppenstation verfügt über vier rutschfeste Füße, die ein sicheres Aufstellen auf einer rutschigen Oberfläche ermöglichen. Sie schützen das Bain-Marie auch vor dem Umkippen im Falle einer versehentlichen Kollision.

Bain-Marie ist für Unternehmen aus der HoReCa-Branche sinnvoll. **Das Modell RCBM-2/4R eignet sich perfekt zum Kochen von Suppen und zum langsamen Schmoren verschiedener Gerichte.** Auch Lebensmittelzusatzstoffe wie Reis oder Kartoffeln können Sie bei entsprechender Temperatur lagern. Ein solider und langlebiger Speisenwärmer von Royal Catering zeichnet sich durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis aus.

MAX
MAX
ROYAL
catering
WARNING:

110
100
90
80
70