

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/suppenstation-4x7l-2000-w-glänzend-p-485.html>

## Suppenstation - 4x7L - 2000 W - glänzend



Bruttopreis	<b>607.99 €</b>
Nettopreis	<b>510.92 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>SDZ-02</b>
Code des Herstellers	<b>RC_BM_04</b>

### Produktbeschreibung

## Suppenstation - 4x7L - 2000 W - glänzend



#### Technische Daten:

Material: **Edelstahl**

Deckel: **Ja**

Perforierte Spike-Ablage: **Nein**

Perforierter Bräter: **Nein**

Ablasshahn: **Ja**

Glasabdeckung: **Nein**

Füllmenge [l]: **4 x 7**

Halogenlampe: **Nein**

Netzkabel [m]: **1,4**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2000**

Anzahl der Behälter [Stk.]: **4**

Separater Thermostat: **Ja**

Temperaturbereich [°C]: **30-110**

Gesamtkapazität [l]: **28**

Abmessungen (LxBxH): **55,5 x 55 x 37,5 cm**

Gewicht: **17,5 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **66 x 62 x 44,5 cm**

---

Versandgewicht: **20,4 kg**

**Lieferset:**

- Suppenstation
- Deckel
- Benutzerhandbuch

**Was macht unsere Suppenstation anders?**

**Vielseitig** – 2000 W Leistung, ideal für den Einsatz in Restaurants, Take-Away-Küchen oder Speiselokalen

**Effizienz** – 4 x 7 l Fassungsvermögen für ein abwechslungsreiches Angebot

**Vielseitigkeit** – großer Temperaturbereich 30-110 °C

**Praktisch** – kein Nachfüllen von Wasser erforderlich, Deckel im Lieferumfang enthalten

**Langlebigkeit** – dank hochwertiger Verarbeitung und der Verwendung von Edelstahl

**Borschtsch oder Käsefondue in der multifunktionalen Suppenstation**

Ob im Hotel- oder Restaurantbuffet, in Gastronomiebetrieben oder kleinen Gastronomiebetrieben: Die hochwertige Suppenstation aus dem Sortiment von Royal Catering hält zuverlässig die ideale Temperatur. Sie können es für Suppen, Eintöpfen, Saucen oder andere Köstlichkeiten wie Schokolade oder cremiges Käsefondue verwenden.

**Suppenwärmer: Präzise Wärmehaltung in Restaurants, Bars oder Kantinen**

Die Suppenstation ist mit vier 4 x 7 l Rundtöpfen und passenden Deckeln ausgestattet. Sie können die gewünschte Temperatur im Bereich von 30-110 °C mit vier Drehknöpfen an der Basis des Heizgeräts einstellen.

Dank seines hohen Temperaturbereichs eignet sich das Gerät auch perfekt zum Fondue oder zum Schmelzen von Schokolade. Das Bain-Marie heizt zuverlässig mit einer **Leistung von 2000 W**. Dabei ist es sehr praktisch: Es funktioniert als geschlossenes System und muss nicht, wie bei Bain-Marie üblich, mit Wasser gefüllt werden.

Der elektrische Speisenwärmer ist aus Edelstahl gefertigt, perfekt für die Gastronomie. Das hochwertige Material ist langlebig, strapazierfähig und leicht zu reinigen. Darüber hinaus nimmt das kompakte Gerät im schlichten Design nur wenig Platz ein und lässt sich problemlos in jede Küche integrieren.



