Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:54

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

Suppenstation - 4x7L - 2000 W - glänzend

Bruttopreis	**607.99 €**
Nettopreis	**510.92 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**SDZ-02**
Code des Herstellers	**RC_BM_04**

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, Eintöpfe, 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.

HEATING LIGHT
RESET
TEMP. CONTROL
HEATING LIGHT
RESET
ROYAL