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

Produkt-Link: https://cncworld.de/suppenstation-7l-500-w-glnzend-p-487.html

Suppenstation - 7L - 500 W - glänzend

Bruttopreis	**205.99 €**
Nettopreis	**173.10 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**SDZ-04**
Code des Herstellers	**RC_BM_02**

Produktbeschreibung

Suppenstation - 7L - 500 W - glänzend

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Deckel: **Ja**
Perforierte Spike-Ablage: **Nein**
Perforierter Bräter: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Glasabdeckung: **Nein**
Füllmenge [l]: **7**
Halogenlampe: **Nein**
Netzkabel [m]: **1,4**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **500**
Anzahl der Behälter [Stk.]: **1**
Separater Thermostat: **Nein**
Temperaturbereich [°C]: **30-110**
Gesamtkapazität [l]: **7**
Abmessungen (LxBxH): **28 x 28 x 37 cm**
Gewicht: **5,9 kg**
Versandmaße (LxBxH): **45 x 37 x 36,5 cm**

Versandgewicht: **7,2 kg**

Lieferset:
- Suppenstation
- Deckel
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Suppenwärmestation anders?

Vielseitig – 500 W Leistung, ideal für den Einsatz in Restaurants, Take-Away-Küchen oder Speiselokalen
Fassungsvermögen – Fassungsvermögen: 7 Liter für eine große Schüssel
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 wird mit einem runden **7-Liter-Topf** und passendem Deckel geliefert. Mit dem Drehknopf an der Unterseite des Heizgeräts können Sie die gewünschte **Temperatur im Bereich von 30–110 °C 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 500 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.

RESET
HEATING LIGHT
30
40
50
60
70
80
90
100
110
ROYAL
catering
TEMP. CONTROL