

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:46

Termék link: <https://www.cncworld.hu/levesalloms-2-x-2-75l-acl-p-457.html>

Levesállomás - 2 x 2,75L - Acél



Ár brutto	108 972.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	85 804.72 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	SDZ-07
---------------	---------------

A gyártó kódja	RCBM-2/4R
----------------	------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Levesállomás - 2 x 2,75L - Acél



Anyaga: **rozsdamentes acél**
Borító: **Igen**
Perforált tüsketalca: **nem**
Ezüst szín
Perforált sütőedény: **Nem**
Lefolyócsap: **Nem**
Üvegburkolat: **nem**
Öntési kapacitás [l]: **5.5**
Halogén lámpa: **Nem**
Tápkábel [m]: **1.4**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **300**
Konténerek száma [db]: **2**
Külön termosztát: **Igen**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-110**
Teljes kapacitás [l]: **7.6**
Méretek (HxSzxM): **23,5 x 41,5 x 32 cm**

Súly: **6,75 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **46 x 31 x 37 cm**
Szállítási súly: **7,9 kg**

Csomag tartalma:

- Levesállomás
- Tároló - 2 db.
- Fedő - 2 db.
- Tápkábel

MIBEN MÁS EZ A LEVESÁLLOMÁS?

- Sokoldalúság - ételek főzéséhez és melegítéséhez
- Védelem - a vízfürdő minimálisra csökkenti a perzselés kockázatát
- Kényelem - a termosztátok az edényeket a megfelelő hőmérsékleten tartják
- Intuitív - könnyen használható gombok
- Megbízhatóság és modernitás - rozsdamentes acél

Hot pot leves állomás 5,5 l Royal Catering

A Royal Catering márka egy univerzális hot pot leves állomást mutat be éttermekben, étkezdékben, büfékben, szállodai konyhákban és például bankettekben, táborokban vagy nyári táborokban. Az RCBM-2/4R gasztronómiai melegítő modell zöldségragu, gulyás, sült bab és hasonló ételek készítésére is alkalmas.

Kétkamrás elektromos étel melegen tartó RCBM-2/4R - leírás

A **két termosztát** lehetővé teszi, hogy a hőmérsékletet 30 és 110 °C között állítsa be minden rekeszhez külön, ami lehetővé teszi, hogy sokféle ételt főzzön vagy melegen tartson. A beállításokat intuitív gombokkal lehet elvégezni. A jelzőfények jelzik, ha az étel elérte az optimális hőmérsékletet.

A **rozsdamentes acél**, amelyből a Royal Catering mosdókagyló készül, ellenáll a korróziónak, az élelmiszerekben lévő savaknak és a mechanikai sérüléseknek. Sima felülete könnyen tisztítható szivaccsal és enyhe tisztítószerrel. Az ebből az anyagból készült berendezés nagyon strapabíró, és hosszú ideig megőrzi modern megjelenését.

A **vízfürdő** (a főzőhengert forrásban lévő vízbe merítve) megakadályozza, hogy az étel túlmelegedjen és így megégjen. Segít abban is, hogy a levest hosszú ideig megfelelő hőmérsékleten tartsa, még akkor is, ha az RCBM-2/4R le van választva a tápegységről.

Az **ergonómia** a berendezés megkülönböztető jellemzője. A lekerekített edények könnyen tisztán tarthatók, a műanyag fogantyús fedelek pedig megakadályozzák ezt hővesztésig. A leveses állomás négy csúszásmentes lábbal rendelkezik, amelyek lehetővé teszik, hogy szilárdan rögzítsék csúszós felületre. Ezenkívül megvédik a melegen tartót a felborulástól véletlen kopogás esetén.

A melegen tartó hasznos a HoReCa cégek számára. Az RCBM-2/4R modell tökéletes lesz levesek főzéséhez és különféle ételek lassú párolásához. A megfelelő hőmérsékleten tárolhatja az adalékanyagokat is, például rizst és burgonyát. A Royal Catering masszív és tartós ételmelegítőjét vonzó ár-minőség arány jellemzi.



