

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:45

Termék link: <https://www.cncworld.hu/levesloms-3-x-2-75l-acl-p-458.html>

Levesállomás - 3 x 2,75L - Acél



Ár brutto	143 532.00 Ft
Ár nettó	113 017.32 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	SDZ-08
A gyártó kódja	RCBM-3/4R
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Levesállomás - 3 x 2,75L - Acél



Anyaga: **rozsdamentes acél**
Borító: **Igen**
Perforált tüsketalca: **nem**
Ezüst szín
Perforált sütőedény: **Nem**
Lefolyócsap: **Nem**
Üvegburkolat: **nem**
Öntési kapacitás [l]: **8,25**
Halogén lámpa: **Nem**
Tápkábel [m]: **1.4**
Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **450**
Konténerek száma [db]: **3**
Külön termosztát: **Igen**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-110**
Teljes kapacitás [l]: **11.4**

Méreték (HxSzxM): **23,5 x 62 x 32 cm**
Súly: **9,8 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **67 x 31,5 x 36,5 cm**
Szállítási súly: **11,65 kg**

Csomag tartalma:

- Levesállomás
- Tároló - 3 db.
- Fedő- 3 db.
- Betápkábel

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 8,25 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-3/4R gasztronómiai melegítőmodell zöldségragu, gulyás, sült bab és hasonló ételek készítésére is alkalmas.

Háromkamrás elektromos bain-marie RCBM-3/4R - leírás

Három termosztát lehetővé teszi a hőmérséklet beállítását 30 és 110 ° C között minden egyes rekeszben, 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 korróciónak, 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-3/4R le van választva a tápegységről.

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

A melegen tartó hasznos a HoReCa cégek számára. Az RCBM-3/4R modell kiválóan alkalmas levesek főzésére és különféle ételek lassú párolására. A megfelelő hőmérsékleten tárolhatja az adalékanyagokat is, például rizst és burgonyát. A Royal Catering masszív és tartós ételmelegítőjét vonzó ár-minőség arány jellemzi.



