

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:49

Termék link: <https://www.cncworld.hu/telmelegt-gn-11-8-5-l-2-zemanyagtartaly-p-495.html>

Ételmelegítő - GN 1/1 - 8,5 l - 2 üzemanyagtartály



Ár bruttó	97 092.00 Ft
Ár nettó	76 450.39 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	PDP-11
A gyártó kódja	RCCD-RT4_9L
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Ételmelegítő - GN 1/1 - 8,5 l - 2 üzemanyagtartály - roll top
fedő



Tartály típusa: **GN 1/1**
Paszta melegítő: **Igen**
Kapacitás [l]: **8.5**
Cool Hands: **Igen**
Az ételtartó méretei [mm]: **530 x 325**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Üzemanyag tartályok: **Igen**
Étkezési edények: **Igen**
Élelmiszertartók mélysége [mm]: **65**
Paszta tartalmazza: **Nem**
A tartály anyaga: **rozsdamentes acél**
Üzemanyagtartályok száma: **2**
Oldalsó fogantyúk: **Nem**
Víz tartály: **Igen**
A víz tartály belső méretei [mm]: **570 x 365 x 100**

Víztartály térfogata [l]: **14**
Méretek (HxSzxM): **62,5 x 47 x 42,5 cm**
Súly: **7,68 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **70 x 49,5 x 32 cm**
Szállítási súly: **9,18 kg**

Csomagtartalma:

Étel melegítő GN 1/1
Fedő
Üzemanyag tartály - 2 szt.

MIBEN MÁS EZ AZ ÉTELMELEGÍTŐ?

- Sokoldalú - az ételek melegen tartásához
- Frissesség - a vízfürdőnek köszönhetően az étel nem ég meg
- Hatékonyság - az egyenletes hőeloszlás hosszú ideig melegen tartja az ételt
- Biztonság - szilárdan rögzített polc üzemanyagtartályokhoz
- Egyszerűség - könnyen tisztítható és használható

Élvezze a kellemes pillanatok a rozsdamentes acél ételmelegítővel

Legyen szó bűféről szállodákban, éttermekben vagy vendéglátó-ipari rendezvényeken - a Royal Catering, az ön vendéglátó-ipari felszerelés szállítója kiváló minőségű ételmelegítője nélkülözhetetlen, ahol forró levesre vagy egyéb finomságokra van szüksége. A bain marie rozsdamentes acélból készült, amely nem befolyásolja az ételek ízét, és tökéletes nagy mennyiségű étel melegen tartására és étvágygerjesztő megjelenítésére.

Tartsa melegen a leveket, szószokat stb. a hordozható ételmelegítővel.

A klasszikus dizájnuk és méretüknek köszönhetően a catering melegítő felkelti a figyelmet és felkelti a vendégek kíváncsiságát. A 8,5 l-es űrtartalomnak köszönhetően nagy rendezvényeken egyszerre sok embert kiszolgálhat.

A könnyen kivehető, 65 mm mélységű GN 1/1-es edény megkönnyíti, hogy az edényt közvetlenül az edényből töltsse meg frissen főtt levessel, szósszal, chili con carne-val vagy zöldségpörkölttel.

Az ételmelegítő tartós és karcálló rozsdamentes acélból készült, és megfelel a vendéglátóipar magas higiéniai követelményeinek. Nem melegítő fogantyúval is rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy égési sérülések veszélye nélkül kezelje. Könnyedén felemelheti a feltekerhető fedelet az étel eltávolításához és felhelyezéséhez.

A Bain marie könnyen használható és sokoldalú, mert nincs szüksége konnektorhoz az áramellátáshoz. Az üzemanyagtartályok kényelmesen kivehetőek a tartály alól, és speciális pasztával megtölthetők. Mindegyik tartály fedéllel van felszerelve, amely segít eloltani a lángot, és úgy tervezték, hogy mindig garantálja a biztonságot az ételmelegítő használatakor.

A tartályban lévő üzemanyagpasztát az 570 x 365 x 100 mm-es víztartály alja alá helyezzük. Az edény hatékony felmelegítése garantálja az optimális hőelosztást, akár több órán keresztül is megőrzi a felszolgált ételek hőmérsékletét, aromáját és frissességét. A víz pufferként is szolgál, hogy megakadályozza a fedél alatti étel megégését. További előnye, hogy a forró víz az üzemanyagláng eloltása után is meleg marad.

A teljes készülék könnyen szétszerelhető tisztítás és tárolás céljából.



