

Az adatok aktuálisak: 02-05-2026 18:02

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

## Levesállomás - 3 x 2,75L - Acél



Ár bruttó	<b>143 532.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>113 017.32 Ft</b>
----------	----------------------

elérhetőség	<b>raktáron</b>
-------------	-----------------

Szállítási idő	<b>48 óra</b>
----------------	---------------

Katalógusszám	<b>SDZ-08</b>
---------------	---------------

A gyártó kódja	<b>RCBM-3/4R</b>
----------------	------------------

gyártó	<b>Royal Catering</b>
--------	-----------------------

### 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 korrózióknak, 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.



