

Az adatok aktuálisak: 22-05-2026 20:45

Termék link: <https://www.cncworld.hu/levesloms-4x2-75l-acl-p-455.html>

## Levesállomás - 4x2,75L - Acél



Ár bruttó	<b>147 852.00 Ft</b>
-----------	----------------------

Ár nettó	<b>116 418.90 Ft</b>
----------	----------------------

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

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

Katalógusszám	<b>SDZ-05</b>
---------------	---------------

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

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

Termékleírás

## Levesállomás - 4x2,75L - Acél



Anyaga: **rozsdamentes acél, műanyag**

Borító: **Igen**

Perforált tüsketálca: **nem**

Perforált sütőedény: **Nem**

Lefolyócsap: **Nem**

Üvegburkolat: **nem**

Öntési kapacitás [l]: **11**

Halogén lámpa: **Nem**

Tápkábel [m]: **1.4**

Feszültség [V]: **230**

Teljesítmény [W]: **600**

Konténerek száma [db]: **4**

Külön termosztát: **Igen**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **30-110**

Teljes kapacitás [l]: **15.2**

Méreték (HxSzxM): **44 x 41,5 x 31,5 cm**

Súly: **11,4 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **51 x 49 x 37 cm**

---

Szállítási súly: **13,7 kg**

Csomag tartalma:

- Levesállomás
- Tároló - 4 db.
- Fedő - 4 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 10,5 l Royal Catering

A Royal Catering márka egy univerzális hot pot leves állomást mutat be éttermekben, étkezdékben, büfékben, szállodai konyhákban és például banketteken, táborokban vagy nyári táborokban.

Az RCBM-4/4R gasztronómiai melegítő modell zöldséragu, gulyás, sült bab és hasonló ételek készítésére is alkalmas.

## Négykamrás elektromos melegentartó RCBM-4/4R - leírás

**Négy 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 melegen tartó 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-4/4R le van választva a tápegységről.

Az **ergonómia** a berendezés megkülönböztető jellemzője. A lekerekített edények könnyen tisztán tarthatók, a műanyag fogantyús fedelek pedig megakadályozzák a hővesztést. A leveses állomás négy csúszásmentes lábbal rendelkezik, amelyek lehetővé teszik, hogy szilárdan rögzítsék csúszós felületre. Ezenkívül megvédi a bain-marie-t a felborulástól véletlen kopogás esetén.

A Melegen tartó hasznos a HoReCa cégek számára. Az RCBM-4/4R 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.

