

Termék link: <https://www.cncworld.hu/telmelegt-gn23-fedellel-hidraulikus-csuklopnttal-5-5-l-1-zemanyagtartly-p-489.html>



Ételmelegítő - GN2/3 fedéllel hidraulikus csuklopánttal - 5,5 l - 1 üzemanyagtartály

Ár brutto	107 676.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	84 784.25 Ft
----------	---------------------

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

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

Katalógusszám	PDP-05
---------------	---------------

A gyártó kódja	RCCD-RT24_6L
----------------	---------------------

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

Termékleírás

Ételmelegítő - GN2/3 fedéllel hidraulikus csuklopánttal - 5,5 l - 1 üzemanyagtartály



Tartály típusa: **GN 2/3 fedéllel hidraulikus zsanérral**

Paszta melegítő: **Igen**

Kapacitás [l]: **5.5**

Az ételtartó edény méretei [mm]: **Belső: 298 x 325 x 65; külső: 325 x 328 x 65**

Ház anyaga: **rozsdamentes acél**

Üzemanyagtartályok: **Igen**

ételtartók: **Igen**

Élelmiszertartók mélysége [mm]: **65**

A tartály anyaga: **rozsdamentes acél**

Üzemanyagtartályok száma: **1**

Feszültség [V]: -

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-200**

Optimális víztartály kapacitás [l]: **8**

Víztartály: **Igen**

A víztartály belső méretei [mm]: **338 x 307 x 85**

Víztartály térfogata [l]: **8**

Méret (HxSzM): **50 x 42,5 x 32 cm**

Súly: **6,5 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **89,5 x 87,5 x 47 cm**

Szállítási súly: **8,3 kg**

Csomag tartalma:

- Ételmelegítő RCCD-RT24_6L GN 1/1 edénnyel
- Fedő
- Víztartály
- Keret
- Polc üzemanyagtartályhoz 1
- üzemanyagtartály

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

Készítsen egy nagy vacsorát ezzel az elegáns, rozsdamentes acél ételmelegítővel

Legyen szó büféről 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 leveseket, szószokat stb. a hordozható ételmelegítővel.

A klasszikus dizájnnak és méretnek köszönhetően a catering melegítő felkelti a figyelmet és felkelti a vendégek kíváncsiságát. Az 5,5 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 töltsen 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. Könnyedén felemelheti a fedelet, hogy ételt tegyen magára. A hidraulikus csuklópánt gyakorlatilag hangtalanul teszi a zárást és nyitást.

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 üzemanyagpaszta a 338 x 307 x 85 mm-es víztartály alja alá kerül.

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 üzemanyaglánc eloltása után is meleg marad.

A teljes készülék könnyen szétszerelhető tisztítás és tárolás céljából



