

Dane aktualne na dzień: 28-04-2026 12:25

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-frytek-elektryczny-350w-p-522.html>



Podgrzewacz do frytek - elektryczny - 350W

Cena brutto	579,00 zł
Cena netto	470,73 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	BM-16
Kod producenta	RCWG-1500-W

Opis produktu

Podgrzewacz do frytek - elektryczny - 350W



Kolor: **Srebrny**

Wymiary pojemnika GN [cm]: **23.7 x 29.8 x 15**

Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**

Liczba przewodów zasilających: **1**

Przewód zasilający [m]: **1,3**

Liczba elementów grzewczych: **1**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **350**

Liczba przycisków: **1**

Zakres temperatur [°C]: **30-90**

Regulacja temperatury: **Tak**

Wymiary (DxSxW): **37 x 26.5 x 26.8 cm**

Waga: **5.35 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **42 x 33 x 32 cm**

Waga wysyłki: **6.34 kg**

Zakres dostawy:

-
- Podgrzewacz do frytek
 - Instrukcja obsługi

Podgrzewacz do frytek Royal Catering

Funkcjonalny podgrzewacz do frytek, a także innych tego typu dań, umożliwia podgrzewanie i przechowywanie ich do wydania w optymalnych warunkach. Sprzęt gastronomiczny zaprojektowano do komercyjnego użytkowania w branży HoReCa: w restauracjach, barach, bufetach, na stoiskach z przekąskami, w firmach cateringowych. Dzięki wysokiej jakości wykonania, której gwarantem jest Royal Catering, oferowane urządzenie posłuży długie lata.

Podgrzewacz cateringowy do frytek - opis

Precyzyjny termostat pozwala automatycznie utrzymywać temperaturę na wybranym poziomie z zakresu 30-90°C. Dlatego zgodnie z preferencjami klientów zaserwujesz danie lekko podgrzane lub gorące, jak gdyby prosto z patelni! Pokrętko posiada czytelnie opisaną podziałkę. Wydajny element grzewczy o **mocy 350W** umożliwia szybkie osiągnięcie pożądanej wartości (oszczędność czasu i energii) oraz eliminuje ryzyko ewentualnych wahań temperatury.

Wysokiej jakości obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej. Ten ceniony w branży gastronomicznej materiał pozwala na długie, pomyślne użytkowanie wyprodukowanych z niej sprzętów. Cechuje się odpornością na korozję, mechaniczne uszkodzenia oraz posiada dekoracyjny połysk. Dodatkowo jest neutralny w kontakcie z żywnością, a więc zupełnie bezpieczny dla zdrowia. Gładką powierzchnię stali łatwo utrzymać w higienicznej czystości.

Ergonomiczna konstrukcja modelu RCWG-1500-W zawiera perforowany wkład na frytki, który usprawnia odcieknięcie oleju. Można go dla wygody wyjąć i umyć w zmywarce. Gumowe nóżki doskonale stabilizują sprzęt i zapobiegają porysowaniu powierzchni roboczej. Użyteczna dioda informuje o pracy urządzenia, a praktyczna gumowa osłona włącznika jest przezroczysta oraz bardzo prosta do wyczyszczenia. W obudowie znajdują się otwory ułatwiające chłodzenie.

Nowoczesny i efektywny podgrzewacz do frytek znajdzie zastosowanie w miejscach, gdzie zachodzi konieczność przechowywania produktów spożywczych w stałej gotowości do wydania. Dzięki przemyślanej budowie zarówno obsługa, jak i zapewnienie frytkom optymalnych warunków są bardzo łatwe. Marka Royal Catering zadbała o staranne wykonanie sprzętu, który charakteryzuje się wysokimi parametrami użytkowymi.

