

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:51

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-frytek-i-chipsow-600-w-z-mostkiem-grzewczym-p-535.html>



Podgrzewacz do frytek i chipsów - 600 W - z mostkiem grzewczym

Cena brutto	1 699,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 381,30 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	PDP-10
------------------	---------------

Kod producenta	RCPWS-85
----------------	-----------------

Opis produktu

Podgrzewacz do frytek i chipsów - 600 W - z mostkiem grzewczym i uchwytem na 7 rożków frytek



Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Liczba przewodów zasilających: **1**
Przewód zasilający [m]: **1**
Liczba elementów grzewczych: **2**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **600**
Liczba przycisków: **2**
Zakres temperatur [°C]: **35-85**
Regulacja temperatury: **Nie**
Wymiary (DxSxW): **71 x 64 x 62 cm**
Waga: **20.2 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **81 x 74 x 68 cm**
Waga wysyłki: **24.2 kg**

Zakres dostawy:

-
- Podgrzewacz do frytek RCPWS-85 z mostkiem grzewczym
 - Blacha perforowana
 - Uchwyt na rożki do frytek
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO FRYTEK I CHIPSÓW?

- Wydajność – szybkie nagrzewanie do temperatury 35-85°C dzięki 2 kwarcowym elementom grzewczym o łącznej mocy 600 W
- Praktyczność – z mostkiem termicznym, blachą perforowaną i uchwytem na siedem torebek frytek
- Prostota – intuicyjna obsługa za pomocą 2 przełączników
- Higiena – łatwy do czyszczenia dzięki gładkiej obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej
- Trwałość – dzięki wytrzymałym materiałom i wysokiej jakości wykonania

Podgrzewacz do frytek na duże ilości chrupiących dodatków

Dzięki podgrzewaczowi do frytek z serii gastronomicznej Royal Catering duże ilości tego popularnego dodatku mogą być utrzymywane w cieple i nadal chrupiące. Podgrzewacz gastronomiczny z mostkiem grzewczym, blachą perforowaną i uchwytem na siedem torebek frytek gwarantuje chrupiącą przyjemność w restauracjach typu fast food, barach przekąskowych, bufetach lub food truckach, a także podczas imprez z cateringiem.

Utrzymywanie ciepła frytek i ich wydajne serwowanie

Dwa oddzielnie przełączane kwarcowe elementy grzewcze o łącznej mocy 600 W zapewniają szybkie osiągnięcie temperatury w zakresie 35-85°C. Chrupiące frytki mogą być utrzymywane w cieple na perforowanym arkuszu blachy.

Sprzęt oferuje miejsce do przechowywania siedmiu gotowych do podania, zapakowanych w rożki porcji. Wygodny dostęp do doskonale przygotowanych frytek z podgrzewacza cateringowego zachwyci Twoich gości i usprawni pracę.

Obsługa za pomocą 2 przełączników z przodu jest bardzo bezpieczna i łatwa – podobnie jak czyszczenie podgrzewacza do frytek. Dzięki obudowie ze stali nierdzewnej można to zrobić bez wysiłku i dokładnie w kilku prostych krokach. Jednocześnie materiał jest idealny do kontaktu z żywnością. Wyróżnia się szczególną odpornością na czynniki takie jak korozja. Wysoka jakość wykonania gwarantuje długą żywotność nawet przy ciągłym użytkowaniu.



