

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:47

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-frytek-promiennik-ciepla-850w-p-538.html>



Podgrzewacz do frytek - promiennik ciepła - 850W

Cena brutto	1 149,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	934,15 zł
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	PDP-13
------------------	---------------

Kod producenta	RCWG-1500
----------------	------------------

Opis produktu

Podgrzewacz do frytek - promiennik ciepła - 850W



Kolor: **Srebrny**

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

Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**

Liczba przewodów zasilających: **2**

Przewód zasilający [m]: **1,3**

Liczba elementów grzewczych: **2**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **850**

Liczba przycisków: **2**

Zakres temperatur [°C]: **30-90**

Regulacja temperatury: **Tak**

Wymiary (DxSxW): **33 x 27 x 54.5 cm**

Waga: **8.55 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **59.5 x 43.5 x 32.5 cm**

Waga wysyłki: **9.3 kg**

Zakres dostawy:
Podgrzewacz do frytek z promiennikiem ciepła
Instrukcja obsługi

Podgrzewacz do frytek z promiennikiem ciepła

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.

Wydajne grzałki o mocy 850W (500W - góra, 350W - dół) umożliwiają szybkie osiągnięcie pożądanej wartości (oszczędność czasu i energii). Dzięki starannie wykalkulowanemu dystansowi pomiędzy grzałkami frytki są gorące bez ryzyka nadmiernego ich przypieczenia. Specjalna (podwójna) wtyczka umożliwia także używanie pojedynczego elementu grzewczego.

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 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 (on/off), a praktyczna gumowa osłona włącznika jest przezroczysta oraz bardzo prosta do wyczyszczenia. W obudowie znajdują się otwory ułatwiające chłodzenie silnika.

Nowoczesny i efektywny podgrzewacz do frytek z promiennikiem ciepła 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.



