

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 11:05

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-hot-dogow-2-bulki-28-parowek-p-364.html>



Podgrzewacz do hot dogów - 2 bułki - 28 parówek

Cena brutto	879,00 zł
Cena netto	714,63 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PG-018
Kod producenta	RCHW-350-2

Opis produktu

Podgrzewacz do hot dogów - 2 bułki - 28 parówek



Napięcie [V]: **230**
Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium, Plastik, Szkło hartowane, Stal**
Moc [W]: **422**
Wymiary zbiornika [cm]: **Ø16 x 20.5**
Pojemność wody [l]: **0,5**
Zakres temperatur [°C]: **97 (pręty grzejne), 72 (szklany cylinder)**
Maksymalna liczba parówek [szt.]: **28**
Liczba sztańg: 2: Wymiary kosza [cm]: **Ø15 x 19**
Optymalna liczba parówek: **20**
Kosz: **Tak**
Szpikulce grzewcze: **Tak**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **37 x 38 x 38.5**
Waga [kg]: **5.85**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **42 x 42 x 40**
Waga wysyłki [kg]: **7.32**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do hot dogów
- Szklany cylinder – 1 szt.
- Pokrywkę na cylinder – 1 szt.
- Kosz na kielbaski – 1 szt.
- Pojemnik na wodę – 1 szt.
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO HOT-DOGÓW?

- Efektywność – moc grzewcza 422 W i temperatura do 97°C
- Ergonomia – możliwość niezależnego podgrzewania bułek i kielbasek
- Niezawodność – gotowanie na parze zapewnia kielbaskom odpowiedni kształt
- Energooszczędność – automatyczny termostat kontroluje pobór energii
- Trwałość – zapewniona przez solidne materiały, czyli stal nierdzewną i szkło hartowane

Urządzenie do hot dogów Royal Catering

Profesjonalny podgrzewacz do hot dogów marki Royal Catering to sprzęt przeznaczony do eksploatacji w hotelach, restauracjach, barach, food truckach, firmach cateringowych, a także w gospodarstwach domowych. Urządzenie to podgrzeje i utrzyma temperaturę bułek oraz kielbasek, umożliwiając sprawne przygotowanie ciepłych potraw.

Podgrzewacz do hot dogów RCHW-350-2 - charakterystyka

Efektywność modelu RCHW-350-2 to zasługa jego parametrów technicznych. Sprzęt dysponuje mocą grzewczą 422 W i zakresem temperatury do 97°C. Nad pracą maszyny czuwa automatyczny termostat utrzymujący określony poziom ciepła i oszczędzający energię. Specjalny wskaźnik informuje o trwającej pracy. W efekcie przyrządzenie hot dogów przebiega bardzo szybko i przy minimalnym nakładzie kosztów eksploatacyjnych.

Ergonomia pracy urządzenia od Royal Catering wynika z możliwości niezależnego podgrzewania składników. Maszyna wyposażona została w dwie sztangi na bułki, a także w kosz zdolny pomieścić aż 30 parówek. Przegródka, którą da się zdemontować, może oddzielać od siebie dwa rodzaje kielbasek. Wygodny uchwyt pozwala wyciągać i wkładać je do podgrzewacza, gdzie dzięki gotowaniu na parze zachowują swoją teksturę i kształt.

Bezpieczeństwo podczas korzystania z podgrzewacza do hot dogów RCHW-350-2 zapewniają wysokiej jakości trwałe materiały użyte do jego produkcji. Obudowa ze stali nierdzewnej charakteryzuje się odpornością na korozję, trwałe zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne. Ponadto nie wchodzi w reakcje z żywnością, przez co nie zagraża zdrowiu. Kosz na kielbaski chroniony jest za pomocą cylindra z hartowanego szkła, które aby sprostać wymaganiom profesjonalnego cateringu, zostało specjalnie utwardzone. Jest trwalsze fizycznie i termicznie niż zwykłe szkło. Całość zamyka się za pomocą pokrywki z nienagrzewającą się rączką. Wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.

Mobilność sprzętu marki Royal Catering to zasługa jego wymiarów 34 x 52 x 40 cm oraz wagi 10 kg. Maszynę łatwo jest przetransportować w dowolne miejsce i ustawić na dogodnym stanowisku roboczym. Ułatwieniem w tej kwestii są nienagrzewające się uchwyty. Stabilność zapewniona została przez gumowe nóżki, które nie ślizgają się i nie rysują powierzchni podłoża.

Prezentowany podgrzewacz do hot dogów to idealna propozycja dla całej branży gastronomicznej. Sprzęt charakteryzuje się dużą wydajnością, ekonomicznym działaniem, a także solidną i ergonomiczną konstrukcją. Już teraz skorzystaj z oferty oficjalnego sklepu producenta marki Royal Catering, gdzie wysoka jakość produktów idzie w parze z ich atrakcyjnymi cenami.



