Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 06:16

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**
Kod EAN	**4250928685162**

Opis produktu

Podgrzewacz do hot dogów - 2 bułki - 28 parówek

422 W2 prętyMaks.28 parówekSzklany cylinder

Parówki i bułki przy jednym stanowisku

Podgrzewacz do hot dogów łączy szklany cylinder z dwoma prętami grzewczymi do bułek. Pojemność cylindra odpowiada maksymalnie 28 parówkom, z optymalnym załadunkiem 20 sztuk podanym w ofercie.

Koszyk na parówki i pokrywa uzupełniają zestaw do obsługi ciepłych przekąsek. Dwa pręty pozwalają jednocześnie przygotować bułki do nadziewania.

Najważniejsze zalety

1

Dwa miejsca na bułki

Pręty grzewcze ogrzewają wnętrze bułek przeznaczonych na hot dogi.

2

Cylinder z koszem

Szklana komora pozwala widzieć zawartość, a kosz ułatwia obsługę parówek.

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO HOT-DOGÓW?

- Efektywność – moc grzewcza 422 W i temperatura do 97°C
- Ergonomia – możliwość niezależnego podgrzewania bułek i kiełbasek
- Niezawodność – gotowanie na parze zapewnia kiełbaskom 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 kiełbasek, 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 kiełbasek. Wygodny uchwyt pozwala wyciągać i wkładać je do podgrzewacza, gdzie dzięki gotowaniu na parze zachowają 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 kiełbaski 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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 sztang	2: Wymiary kosza [cm]: Ø15 x 19

Parametr	Wartość
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 kiełbaski – 1 szt.
- Pojemnik na wodę – 1 szt.
- Instrukcję obsługi

Zamów w CNCWorld

Podgrzewacz do hot dogów - 2 bułki - 28 parówek