

---

Dane aktualne na dzień: 07-04-2025 17:00

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-parowek-10-litrow-1000-w-p-525.html>



## Podgrzewacz do parówek - 10 litrów - 1000 W

Cena brutto	<b>989,00 zł</b>
Cena netto	<b>804,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>BM-19</b>
Kod producenta	<b>RCHW-1000</b>

Opis produktu

## Podgrzewacz do parówek - 10 litrów - 1000 W



Kosz: **Nie**  
Kolor: **Srebrny**  
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**  
Szpikulce grzewcze: **Nie**  
Materiał pojemnika: **Stal nierdzewna**  
Przewód zasilający [m]: **1,3**  
Napięcie [V]: **230**  
Moc [W]: **1000**  
Pojemność wody [l]: **10**  
Zakres temperatur [°C]: **30-90**  
Wymiary zbiornika [cm]: **29.9 x 23.8 x 15**  
Wymiary (DxSxW): **36 x 27 x 30 cm**  
Waga: **5.7 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW): **42 x 32.5 x 33.5 cm**  
Waga wysyłki: **7.19 kg**

---

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do parówek
- Instrukcja obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO PARÓWEK?**

- Duża wydajność – zbiornik o pojemności 10 litrów
- Szybkie podgrzewanie – 1000 W
- Funkcjonalność – zakres temperatury od 30 do 90°C
- Trwałość i łatwe czyszczenie – stal szlachetna
- Do hot dogów – do podgrzewania i utrzymywania w ciepłe kiełbasek

### **Podgrzewacz do parówek - 10 litrów - 1000 W**

Podgrzewacz do parówek to urządzenie stworzone dla profesjonalnej gastronomii. Model RCHW-1000 odnajdzie się podczas przygotowywania kiełbasek, parówek oraz frankfurterek w firmach cateringowych, stołówkach, barach typu fast food, kawiarniach, restauracjach oraz food truckach. Trwały i solidny sprzęt od Royal Catering oferowany jest w atrakcyjnej cenie.

### **Podgrzewacz do hot dogów Royal Catering - charakterystyka**

Ergonomiczny podgrzewacz do parówek zaprojektowano dla małej i dużej gastronomii. Model RCHW-1000 podgrzeje, a następnie będzie utrzymywał w oznaczonej temperaturze kiełbaski, parówki itp. Wysoka jakość wykonania ze stali szlachetnej zapewnia podgrzewaczowi od Royal Catering długą żywotność.

### **PRZEMYŚLANA KONSUKCJA**

Podgrzewanie na parze sprawia, że kiełbaski umieszczone powyżej poziomu wody na specjalnej tacce nie tracą soczystości, smaku i aromatu. Tak przyrządzone parówki doskonale nadają się do hot dogów. W zależności od potrzeb można ustawić temperaturę grzania w zakresie od 30 do 90°C. Termostat utrzymuje ją następnie automatycznie na oznaczonym poziomie.

Duża pojemność zbiornika (10 litrów) pozwala przygotować jednocześnie znaczną ilość produktu. Jest to bardzo użyteczne w porze lunchu lub śniadania. Dzięki temu model RCHW-1000 sprawdzi się także jako element szwedzkiego stołu na większej imprezie z cateringiem.

Kompaktowa budowa jest zaletą mobilnego sprzętu. Łatwo go przetransportować w zależności od potrzeb. Stabilność podgrzewacza nawet na śliskiej powierzchni zapewniają cztery gumowe nóżki. Pokrywę wygodnie odchylić, unosząc ją za gałkę z tworzywa sztucznego. Włącznik ma podświetlenie na zielono, a pomarańczowa lampka informuje o pracy urządzenia.

### **WYTRZYMAŁOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO**

Stal szlachetna, z której wykonano sprzęt od Royal Catering, stanowi materiał pożądaną w profesjonalnej gastronomii. Cechuje się biologiczną obojętnością – nie wpływa na smak, zapach i wartości odżywcze potraw. Nie koroduje oraz nie niszczy jej zawarte w żywności kwasy. Odznacza się również odpornością na mechaniczne uszkodzenia.

### **ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ**

Energooszczędność – element grzewczy o mocy 1000 W szybko się nagrzewa. Przemysłana konstrukcja maszyny sprzyja akumulacji ciepła oraz zapobiega jego utracie. Dzięki temu urządzenie gastronomicznie zużywa niewiele energii elektrycznej.