

Dane aktualne na dzień: 19-04-2026 23:52

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

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 pożądaný 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.