

Dane aktualne na dzień: 10-04-2025 17:34

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-potraw-1600-w-100-mm-13l-p-539.html>



Podgrzewacz do potraw - 1600 W - 100 mm - 13L

Cena brutto	1 029,00 zł
Cena netto	836,59 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PDP-14
Kod producenta	RCCD-1/1-100-ES-E

Opis produktu

Podgrzewacz do potraw - 1600W - 100mm - 13L



Rodzaj pojemnika: **GN 1/1, 100 mm**
Podgrzewacz na pastę: **Nie**
Pojemność [l]: **13**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Głębokość pojemników na dania [mm]: **100**
Materiał pojemnika: **Stal nierdzewna**
Przewód zasilający [m]: **1,70**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1600**
Skala regulacji temperatury: **1 - 5**
Zakres temperatur [°C]: **30 - 90**
Optymalna pojemność pojemnika na wodę [l]: **2,5**
Wymiary (DxSxW): **62 x 35 x 30 cm**
Waga: **8.4 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **64 x 41.2 x 27.3 cm**
Waga wysyłki: **9.8 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz RCCD-1/1-100-ES-E
- Pojemnik GN 1/1 (głębokość: 100 mm)
- Pokrywa
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO POTRAW?

- Moc: 1600 W
- 1/1 GN pojemnik
- 100 mm głębokość pojemnika
- Pojemność pojemnika: 13 litra
- 5 stopni regulacji temperatury

Podgrzewacz gastronomiczny idealny do podgrzewania potraw w barze

Aby przez długi czas utrzymać świeżość i ciepło posiłków, należy skorzystać z profesjonalnego podgrzewacza do potraw marki Royal Catering. Szczególnie dobrze sprawdzi się on w cateringu np. podczas lunchów, śniadań w formie szwedzkiego stołu itp.

Podgrzewacz do jedzenia charakteryzuje się solidną konstrukcją ze stali nierdzewnej i długą żywotnością.

Podgrzewacz do jedzenia Royal Catering - opis

Kąpiel wodna gwarantuje jednakowe rozchodzenie się ciepła. Dzięki temu jedzenie w **podgrzewaczu do potraw** nie przypala się, czego nie można powiedzieć o podgrzewaniu na samym ogniu.

Z 5-stopniową skalą regulacji temperatury (30-90°C) łatwo dostosujesz ciepło do rodzaju serwowanego dania. **Podgrzewacz do jedzenia** działa z mocą 1600 W.

Grzałka i termostat E.G.O gwarantują, że temperatura jest nie tylko rozprowadzana równomiernie, ale i utrzymywana na stałym poziomie. Element grzewczy został ukryty, aby zapobiec przypadkowemu oparzeniu.

Pojemnik GN 1/1 (w zestawie) wykonany został z wysokojakościowej stali nierdzewnej. Dzięki czemu jest odporny na korozję oraz uszkodzenia mechaniczne. Jego pojemność wynosi 13 l, a wysokość 100 mm. Pojemnik łatwo wyczyścisz.

Wannę na wodę również wykonano z inoxidu odpornego na działanie wysokich temperatur. Woda, znajdująca się w pojemniku, paruje i ogrzewa od spodu pojemnik GN. Na ścianie wanny znajduje się podziałka, która wskazuje maksymalne (2,5 l) i minimalne (1,5 l) napełnienie.

Pokrywa ze stali szlachetnej zatrzymuje ciepło wewnątrz **podgrzewacza do potraw**. Wyposażona została w uchwyt, który pozwala ją bezpiecznie podnieść. Chroni ona jedzenie przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi takimi jak kurz, pył itp.

Praktyczny panel sterowania składa się z lampki kontrolnej, włącznika/wyłącznika oraz wygodnego pokrętła do ustawiania temperatury. **Podgrzewacz do jedzenia** charakteryzuje się intuicyjną obsługą oraz ergonomiczną konstrukcją.

Podgrzewacz do potraw marki Royal Catering zapewnia delikatne podgrzewanie dań. Znajdzie on zastosowanie niemal w całej branży HoReCa. Wykonanie z wysokojakościowych, solidnych materiałów pozwala na intensywne użytkowanie to przez długie lata. Wybierając **podgrzewacz do jedzenia**, otrzymujesz też naczynie GN 1/1/



