

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-potraw-6l-okragly-zlote-akcenty-rolowana-pokrywka-p-527.html>



Podgrzewacz do potraw 6L - okrągły - złote akcenty - rolowana pokrywka

Cena brutto	869,00 zł
Cena netto	706,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PDP-02
Kod producenta	RCCD-RT21_6LG

Opis produktu

Podgrzewacz do potraw 6L - okrągły - złote akcenty -rolowana pokrywka



Materiał: **Stal nierdzewna**

Rodzaj pojemnika: **Okrągły**

Podgrzewacz na pastę: **Tak**

Pojemność [l] **6**

Wymiary pojemnika na dania [mm]: **Wewnętrzne: 350 x 350 x 60, zewnętrzne: 390 x 390 x 60**

Pojemniki na pastę: **Tak**

Pojemniki na dania: **Tak**

Pasta w zestawie: **Nie**

Liczba pojemników na paliwo: **1**

Zakres temperatur [°C]: **0-200**

Optymalna pojemność pojemnika na wodę [l]: **9**

Pojemnik na wodę: **Tak**

Wymiary wewnętrzne pojemnika na wodę [mm]: **350 x 350 x 95**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **53 x 53 x 33 cm**

Waga wysyłki: **7.7 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do potraw RCCD-RT21_6LG

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO ŻYWNOCI?

- Wszechstronność – do utrzymywania ciepła różnorodnych potraw
- Świeżość – kąpiel wodna zapobiega przypaleniom jedzenia
- Skuteczność – dzięki doskonałemu rozprowadzaniu ciepła potrawa długo pozostaje gorąca
- Bezpieczeństwo – solidnie zamocowany uchwyt na zbiornik paliwa
- Prostota – łatwy w czyszczeniu i obsłudze

Podawaj duże porcje dań - dzięki temu eleganckiemu podgrzewaczowi do potraw ze stali nierdzewnej

Niezależnie od tego, czy jest to bufet w hotelu, restauracji czy podczas imprezy z cateringiem – wysokiej jakości podgrzewacz do potraw z asortymentu Royal Catering przyda się wszędzie tam, gdzie zupy lub inne dania muszą być utrzymywane w ciepłe. Bema wykonany ze stali nierdzewnej niewpływającej na smak doskonale nadaje się do zachowywania dań w ciepłe i ich apetycznej prezentacji.

Twój przenośny bema gastronomiczny do utrzymywania ciepła zup, gulaszu itp.

Dzięki eleganckiemu wzornictwu i rozmiarom podgrzewacz do jedzenia naprawdę przyciąga wzrok i wzbudza zainteresowanie gości pyszną zawartością. Wygodnie wyjmowany pojemnik ułatwia napełnianie świeżo przygotowanej zupy, sosu, chili con carne lub gulaszu bezpośrednio na kuchence.

Podgrzewacz do potraw wykonany jest z wytrzymałej i odpornej na zarysowania stali nierdzewnej i spełnia wysokie wymagania higieniczne branży gastronomicznej. Rolowana pokrywa łatwo się składa, co usprawnia nakładanie jedzenia.

Bema grzewczy jest nieskomplikowany i elastyczny w użyciu, ponieważ nie wymaga podłączenia do zasilania. Pojemnik na paliwo jest łatwo dostępny. Wystarczy, że napełnisz go specjalną pastą. Palnik posiada pokrywkę ułatwiającą zgaszenie płomienia i zapewnia bezpieczeństwo podczas użytkowania podgrzewacza jedzenia. Umieść pastę paliwową centralnie i bezpiecznie pod dnem zbiornika na wodę (350 x 350 x 95 mm). Selektywne i oszczędne podgrzewanie cienkościennego pojemnika gwarantuje optymalną dystrybucję ciepła.

Dzięki temu potrawy są gotowe do spożycia przez wiele godzin. Woda służy również jako idealny bufor, aby jedzenie się nie przypaliło ani nie rozgotowało. Kolejną zaletą kąpeli wodnej jest fakt, że nawet po zgaśnięciu płomienia, gorąca woda utrzymuje przez pewien czas ciepło potrawy.

Po użyciu całe urządzenie jest łatwe w demontażu, czyszczeniu i przechowywaniu.



