

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:30

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-potraw-gn-11-9-l-p-526.html>

Podgrzewacz do potraw - GN 1/1 - 9 L



Cena brutto	619,00 zł
Cena netto	503,25 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PDP-01
Kod producenta	RCCD-RT20_9LG

Opis produktu

Podgrzewacz do potraw - GN 1/1 - 9 l - 2 pojemniki na paliwo



Materiał: **Stal nierdzewna**

Rodzaj pojemnika: **GN 1/1**

Podgrzewacz na pastę: **Tak**

Pojemność [l]: **9**

Wymiary pojemnika na dania [mm]: **Wewnętrzne: 500 x 300 x 65; zewnętrzne: 530 x 325 x 65**

Pojemniki na pastę: **Tak**

Pojemniki na dania: **Tak**

Liczba pojemników na paliwo: **2**

Uchwyty boczne: **Tak**

Zakres temperatur [°C]: **0-200**

Optymalna pojemność pojemnika na wodę [l]: **13.5**

Pojemnik na wodę: **Tak**

Wymiary wewnętrzne pojemnika na wodę [mm]: **505 x 303 x 100**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **65 x 40 x 47 cm**

Waga wysyłki: **7 kg**

Zakres dostawy:

-
- Podgrzewacz do potraw RCCD-RT20_9LG z pojemnikiem GN 1/1
-

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 cieple. Bemar wykonany ze stali nierdzewnej niewpływającej na smak doskonale nadaje się do zachowywania dużych porcji dań w cieple i ich apetycznej prezentacji.

Twój przenośny bemar gastronomiczny do utrzymywania ciepła zupy, gulaszu itp.

Dzięki eleganckiemu wzornictwu i rozmiarom podgrzewacz do jedzenia naprawdę przyciąga wzrok i wzbudza zainteresowanie gości pyszną zawartością. Za sprawą pojemności 9 l obsłużysz wielu gości jednocześnie. Wygodnie wyjmowany pojemnik GN 1/1 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. Posiada również praktyczne uchwyty do przenoszenia. Pokrywą łatwo zdejmiesz, aby nałożyć sobie jedzenie.

Bemar grzewczy jest nieskomplikowany i elastyczny w użyciu, ponieważ nie wymaga podłączenia do zasilania. Pojemniki na paliwo są łatwo dostępne. Wystarczy, że napełnisz je specjalną pastą. Palniki posiadają pokrywkę ułatwiającą zgaszenie płomienia i zapewniają bezpieczeństwo podczas użytkowania podgrzewacza jedzenia. Umieść pastę paliwową centralnie i bezpiecznie pod dnem zbiornika na wodę (505 x 303 x 100 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 kąpieli 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.



