

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-potraw-gn23-5-3-l-1-pojemnik-na-paste-okienko-p-531.html>



Podgrzewacz do potraw - GN2/3 - 5,3 l - 1 pojemnik na pastę - okienko

Cena brutto	429,00 zł
Cena netto	348,78 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PDP-06
Kod producenta	RCCD-RT14_6L

Opis produktu

Podgrzewacz do potraw - GN 2/3- 5,3 l - 1 pojemnik na pastę - okienko



Rodzaj pojemnika: **GN 2/3**
Podgrzewacz na pastę: **Tak**
Pojemność [l]: **5,3**
Nienagrzewające się ręczki: **Tak**
Wymiary pojemnika na dania [mm]: **355 x 325**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna, szkło hartowane**
Pojemniki na pastę: **Tak**
Pojemniki na dania: **Tak**
Głębokość pojemników na dania [mm]: **65**
Pasta w zestawie: **Nie**
Materiał pojemnika: **Stal nierdzewna**
Liczba pojemników na paliwo: **1**
Napięcie [V]: -
Uchwyty boczne: **Nie**
Pojemnik na wodę: **Tak**
Wymiary wewnętrzne pojemnika na wodę [mm]: **395 x 365 x 95**
Pojemność pojemnika na wodę [l]: **8,9**

Wymiary (DxSxW): **41 x 39 x 30 cm**
Waga: **5.7 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **50 x 43.5 x 35 cm**
Waga wysyłki: **6.9 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do potraw RCCD-RT14_6L
- Pokrywka
- 1 pojemnik na paliwo
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO POTRAW?

- Wszechstronność – do utrzymywania ciepła różnych potraw
- Świeżość – nie ma ryzyka przypalania jedzenia dzięki kąpeli wodnej
- Wydajność – dzięki doskonałemu rozprowadzaniu ciepła jedzenie pozostaje gorące przez długi czas
- Bezpieczeństwo – mocno zakotwiczony uchwyt na zasobnik paliwa
- Prostota – łatwy w czyszczeniu i użytkowaniu

Zjedz duży obiad - z tym szlachetnym podgrzewaczem ze stali nierdzewnej

Czy to w hotelu, restauracji czy bufecie – wysokiej jakości podgrzewacz do potraw z gastronomicznej serii Royal Catering jest potrzebny wszędzie tam, gdzie zupy lub inne przysmaki muszą być utrzymywane w cieple.

Podgrzewacz do jedzenia wykonany z neutralnej stali nierdzewnej idealnie sprawdzi się w przechowywaniu dużych ilości żywności w odpowiedniej temperaturze i prezentacji w apetyczny sposób.

Twój przenośny podgrzewacz do jedzenia do utrzymywania ciepła zup, gulaszu i innych produktów

Dzięki eleganckiemu wzornictwu i wymiarom podgrzewacz gastronomiczny naprawdę przyciąga wzrok i sprawia, że Twój klient jest ciekawski pyszności. Dzięki pojemności 5,3 l możesz użyć tego podgrzewacza na pastę do jednoczesnej obsługi wielu gości na dużych imprezach.

Łatwo wyjmowany pojemnik GN 2/3 o wymiarach 355 x 325 mm ułatwia napełnianie świeżo ugotowaną zupą, sosem, chili con carne lub gulaszem warzywnym.

Podgrzewacz na pastę jest wykonany z trwałej i odpornej na zarysowania stali nierdzewnej. Spełnia ona wysokie wymagania higieniczne branży gastronomicznej. Sprzęt ma również żaroodporną rączkę, która umożliwia korzystanie z niego bez ryzyka poparzenia. Izolującą ciepło pokrywę wyposażono w okienko, które pozwala zobaczyć zawartość podgrzewacza. Pokrywkę można łatwo odchylić, aby wyjąć i porcjować żywność.

Podgrzewacz gastronomiczny charakteryzuje się łatwą i elastyczną obsługą, ponieważ nie wymaga podłączenia zasilania. Pojemnik na paliwo jest łatwo dostępny i można go napełnić pastą przeznaczoną dla branży gastronomicznej. Zbiornik spalania ma pokrywę ułatwiającą gaszenie płomienia i jest zaprojektowany w taki sposób, aby korzystanie z podgrzewacza do potraw zawsze było bezpieczne.

Pasta jest instalowana centralnie pod dnem zbiornika wody o wielkości 395 x 365 x 95 mm. Precyzyjne i ekonomiczne podgrzewanie pojemnika o cienkich ściankach gwarantuje optymalną dystrybucję ciepła, dzięki czemu potrawy są gotowe do podania przez kilka godzin. Ponadto woda służy jako idealny bufor, dzięki czemu żywność w garnku nie przypala się. Kolejna zaleta kąpeli wodnej: nawet jeśli płomień paliwa zgaśnie, gorąca woda przez pewien czas utrzymuje ciepło potrawy.

Po użyciu całe urządzenie można łatwo zdemontować, wyczyścić i schować.



