

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 15:11

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-potraw-okragly-5-8l-p-532.html>



Podgrzewacz do potraw - okrągły - 5,8L

Cena brutto	419,00 zł
Cena netto	340,65 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PDP-07
Kod producenta	RCCD-RT12_6L

Opis produktu

Podgrzewacz do potraw - okrągły - 5,8L



Podgrzewacz na pastę: **Tak**
Pojemność [l]: **5,8**
Nienagrzewające się ręczki: **Tak**
Wymiary pojemnika na dania [mm]: **Ø390 x 65**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
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]: **Ø440 x 85**
Pojemność pojemnika na wodę [l]: **7,7**

Wymiary (DxSxW): **50.5 x 44 x 28 cm**
Waga: **5.37 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **52.2 x 45.8 x 35 cm**
Waga wysyłki: **6.62 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do potraw RCCD-RT12_6L
- Pokrywka
- 1 pojemnik na paliwo
- Instrukcja obsługi

Zjedź 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 ciepłe. 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 Twoi klienci są ciekawi pyszności. Dzięki pojemności 5,8 l możesz użyć tego podgrzewacza na pastę do jednoczesnej obsługi wielu gości na dużych imprezach. Łatwo zdejmowany podgrzewacz cateringowy o średnicy Ø390 x 65 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. 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 na pastę 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 Ø440 x 85 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 kąpieli wodnej: nawet jeśli płomień paliwa zgaśnie, gorąca woda przez pewien czas utrzymuje ciepło potrawy.

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



