

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 17:01

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-talerzy-120-talerzy-p-500.html>



Podgrzewacz do talerzy - 120 talerzy

Cena brutto	3 049,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 478,86 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	PDT-02
------------------	---------------

Kod producenta	RCWS-60
----------------	----------------

Opis produktu

Podgrzewacz do talerzy - 120 talerzy



Materiał: **Stal nierdzewna**
Pojemność: **Do 120 talerzy o średnicy 27 cm**
Przewód zasilający [m]: **1,30**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1200**
Zakres temperatur [°C]: **30-110**
Regulacja temperatury: **Tak**
Wymiary (DxSxW): **53 x 60 x 76.5 cm**
Waga: **34.9 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **65 x 65 x 83.5 cm**
Waga wysyłki: **43.58 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do talerzy

-
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO TALERZY?

- Pojemność – do 120 talerzy o średnicy 27 cm
- Praktyczność – 3 półki o regulowanej wysokości
- Wydajność – moc 1200 wat
- Wygoda – całkowicie automatyczny termostat
- Regulacja – zakres ustawienia temperatury: 30-110°C

Podgrzewacz do 120 talerzy Royal Catering

Podawanie potraw na zimnych naczyniach wiąże się z szybszym wystyganiem dań, co jest niedopuszczalne w profesjonalnych restauracjach. Chcąc rozwiązać ten problem, marka Royal Catering stworzyła wydajny podgrzewacz do talerzy. Model RCWS-60 zapewni Twoim naczyniom optymalną temperaturę, która utrzyma ciepło serwowanego jedzenia na dłużej.

Podgrzewacz gastronomiczny do naczyń RCWS-60 - opis

Duża pojemność produktu sprawia, że zmieścisz w nim 120 talerzy o średnicy 27 cm. W razie potrzeby masz możliwość zmiany wysokości trzech półek. Pozwoli Ci to na umieszczenie większych naczyń wewnątrz szafki grzewczej.

Wydajność modelu RCWS-60 to zasługa mocy na poziomie 1200 W. Gwarantuje ona szybkie osiągnięcie wybranej temperatury w zakresie od 30 do 120°C. Do regulacji tej wartości służy bezstopniowe, wygodne pokrętko.

Stal nierdzewna, z której wykonano podgrzewacz do talerzy, jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Wystarczy przetrzeć ją wilgotną szmatką. Całe urządzenie cechuje się wysoką mobilnością za sprawą 4 kółek. Dwa z nich wyposażono w hamulce odpowiadające za stabilność sprzętu.

Zadbaj o długie utrzymywanie ciepła swoich dań dzięki podgrzewaczowi do talerzy od Royal Catering. Model RCWS-60 to doskonały element wyposażenia restauracji, hoteli, bufetów i wszystkich lokali ceniących sobie zadowolenie gości z jedzenia. Poznaj wysoką jakość urządzenia już dziś!



