

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:31

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-talerzy-60-talerzy-p-506.html>



Podgrzewacz do talerzy - 60 talerzy

Cena brutto	1 999,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 625,20 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	PDT-03
------------------	---------------

Kod producenta	RCWS-30
----------------	----------------

Opis produktu

Podgrzewacz do talerzy - 60 talerzy



Materiał: **Stal nierdzewna**
Pojemność: **Do 60 talerzy o średnicy 29 cm**
Przewód zasilający [m]: **1,30**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **800**
Zakres temperatur [°C]: **30-110**
Regulacja temperatury: **Tak**
Wymiary (DxSxW): **50 x 35 x 80 cm**
Waga: **26.28 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **69 x 50 x 90 cm**
Waga wysyłki: **32.72 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do naczyń

-
- Kółka – 4 szt.
 - Gumowe nóżki – 4 szt.
 - Regulowane półki – 3 szt.
 - Zestaw śrub
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ PODGRZEWACZ DO TALERZY?

- Dla 60 talerzy o średnicy do 29 cm
- 3 regulowane półki zapewniają przestrzeń na wiele talerzy
- Wydajność – moc 800 W, regulacja temperatury od 30 do 110°C
- Stal szlachetna – higiena i długa żywotność
- Mobilność – 4 łatwo obracające się kółka

Podgrzewacz do talerzy

Podgrzewacz do talerzy marki Royal Catering to sprzęt niezbędny w restauracjach, dużych hotelach, bufetach czy firmach cateringowych. Pozwala na automatyczne utrzymanie wymaganej temperatury zastawy stołowej. Solidna konstrukcja modelu RCWS-30 to zasługa użytej do jego budowy stali nierdzewnej.

Podgrzewacz do naczyń – charakterystyka

Pojemna komora jednorazowo może podgrzać dzięki mocy 800 W do **60 talerzy** o średnicy 29 cm. Model RCWS-30 znacząco usprawni serwowanie dań w czasie wielogodzinnych imprez i uroczystości. Zakres regulacji temperatury wynosi od 30 do 110°C. Prostą obsługę zapewnia panel sterowniczy wyposażony jedynie w pokrętko ustawiania temperatury oraz dwie lampki kontrolne.

Trzy regulowane półki można ustawiać w zależności od potrzeb. **Mobilność** urządzenia osiągnięto poprzez cztery obrotowe, gładko toczące się kółka. Nie hałasują ani nie rysują podłóg. Sprzęt ma również w zestawie cztery nóżki.

Zamawiając podgrzewacz do talerzy dołączasz do grona profesjonalistów z branży restauracyjnej, hotelarskiej i cateringowej. Produkt zapewni szybkie nagrzanie potrzebnej zastawy stołowej i utrzymanie wymaganej temperatury tak długo, jak trzeba. Model RCWS-30 znacząco ułatwi serwowanie dań w czasie nawet najdłuższych uroczystości. Dzięki swej wytrzymałej oraz solidnej konstrukcji posłuży wiele lat.



