
Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:43

Link do produktu: <https://cncworld.pl/podgrzewacz-do-wina-27l-timer-kranik-lcd-p-483.html>



Podgrzewacz do wina - 27l - Timer - kranik - LCD

Cena brutto	689,00 zł
Cena netto	560,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	DN-09
Kod producenta	RCMW-27SD

Opis produktu

Podgrzewacz do wina - 27l - timer - kranik - LCD



Materiał: **Stal nierdzewna, Plastik**
Ochrona przed gotowaniem na sucho: **Tak**
Kolor: **Czarny, Srebrny**
Kranik spustowy: **Tak**
Przewód zasilający [m]: **0,9**
Ochrona przed przegrzaniem: **Tak**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **2000**
Pojemność zbiornika [l]: **27**
Zakres temperatur [°C]: **30 - 100**
Minutnik: **Tak**
Z wyświetlaczem: **Tak**
Typ wyświetlacza: **LCD**
Wymiary zbiornika [cm]: **Ø35 x 48**
Minutnik - zakres czasu: **0 - 120 min**
Wymiary (DxSxW): **42 x 47 x 48.5 cm**
Waga: **4.42 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **41.5 x 40.5 x 46.2 cm**
Waga wysyłki: **5.32 kg**

Zakres dostawy:

- Podgrzewacz do wina
- Kratkę do słoików
- Instrukcję obsługi

Podgrzewacz do wina

Podgrzewacz do wina to wielofunkcyjne urządzenie marki Royal Catering do automatycznego gotowania, utrzymywania ciepła i dozowania (kranik) o pojemności 27l. Model RCMW-27SD posiada funkcję timer do 120 minut. Dzięki możliwości regulacji temperatury w zakresie od 30 do 100°C i specjalnej wkładce sprzęt sprawdzi się w wysokotemperaturowej pasteryzacji słoików.

Czas oraz temperatura są widoczne na czytelnym panelu LCD. System ochrony przed przegrzaniem i pracą na sucho zapewniają bezpieczeństwo eksploatacji. Za sprawą optymalnych parametrów podgrzewacz zda egzamin zarówno w komercyjnym, jak i domowym użytku. Elegancka stal nierdzewna i cyfrowy wyświetlacz przyciągają wzrok, dlatego nasz produkt nadaje się na imprezy, bankiety i konferencje.

Garnek do pasteryzacji Royal Catering - opis

Podgrzewacz do wina to wielofunkcyjny sprzęt gastronomiczny o pojemności 27l, który gotuje żywność, podgrzewa ją i dozuje gorące napoje. Model RCMW-27SD dostępny w oficjalnym salonie producenta Royal Catering doskonale zda egzamin także w pasteryzacji słoików z przetworami. Intuicyjną i wygodną obsługę warnika zapewnia przyjazny panel LCD.

Maszyna wyposażona w system ochrony przed przegrzaniem i pracą na sucho zapewnia bezpieczną oraz wygodną eksploatację zarówno w domu, jak i profesjonalnej kuchni.

UNIWERSALNOŚĆ I PRZEMYŚLANA KONSTRUKCJA

Uniwersalność artykułu Royal Catering wynika z kilku funkcji. Automatyczne gotowanie z opcją timer pozwala przygotować np. potrawy z owoców i warzyw, zupy, gulasz, wywary, a także zaparzyć herbatę/kawę lub podgrzać wino. Nadaje się do dozowania gorących napojów (szczególnie dla wielu gości) i pasteryzacji słoików z sokami, dżemami, marmoladą, piklami warzywnymi, kapustą, cukinią, dynią oraz innymi tego rodzaju przetworami. Zestaw obejmuje specjalną podkładkę do słoików.

Grzałka o mocy 2000W gwarantuje znaczną wydajność podgrzewania 27-litrowego zbiornika bez ryzyka przypalenia zawartości. Rozprowadzane ciepło sprawia, że jedzenie lub napój zachowują wysoką temperaturę. Aby osiągnąć bezpieczeństwo i efektywność, umieszczono w zbiorniku ograniczenia maksymalnej i minimalnej pojemności.

Termostat dysponuje maksymalną temperaturą 100°C i minimalną 30°C. Parametr reguluje się bezstopniowo za pomocą pokrętki z czytelną skalą. Dzięki timerowi można wybrać czas gotowania/podgrzewania w przedziale od 1 do 120 minut lub ustalić stały czas dla danej temperatury. Lampka kontrolna świeci się na pomarańczowo, kiedy garnek do pasteryzacji podgrzewa zawartość i gaśnie w chwili osiągnięcia wybranej temperatury.

Trwała i solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, w tym zbiornik wykonany w całości z tego materiału, zapewnia maszynie długą żywotność. Tworzywo charakteryzuje się odpornością na korozję oraz uszkodzenia mechaniczne.

Dzięki biologicznej neutralności doskonale sprawdza się w kontakcie z żywnością. Ponadto całość jest prosta w czyszczeniu i konserwacji (wygodny dostęp do zbiornika ze zdejmowaną osłoną). Gumowe nóżki gwarantują garnkowi do wekowania stabilność w czasie pracy i nie rysują powierzchni w chwili jego przesuwania.

INTUICYJNA OBSŁUGA

Czytelny panel LCD zapewnia prostą obsługę. Temperaturę i timer ustawia się za pomocą 2 bezstopniowych pokręteł. Parametry łatwo odczytać z przyjaznego użytkownikowi wyświetlacza LCD, który informuje o włączeniu ogrzewania. Jeśli nad timerem widać od 1 do 6 kresek, oznacza to działanie ogrzewania, a jeśli nie ma ani jednej kreski - ogrzewanie jest wyłączone.

Wygodna i intuicyjna eksploatacja to zasługa również kranika spustowego do dozowania napojów. Dysponuje ustawieniem w 3 pozycjach: otwartej dopóki użytkownik wciska uchwyt, zamkniętej lub otwartej dopóki nie zostanie zamknięty ręcznie.

Duże, nienagrzewające się uchwyty ułatwiają przenoszenie sprzętu RCMW-27SD. Wykonano je z tworzywa sztucznego, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania. Dodatkowo podgrzewacz do wina wyposażono na dnie w schowek na przewód zasilający, z którego można skorzystać w czasie przechowywania urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO

Ochrona przed pracą na sucho i system ochrony przed przegrzaniem stanowią 2 najważniejsze funkcje pozwalające na bezpieczną eksploatację. Pierwsza automatycznie wyłącza grzanie, kiedy zbiornik jest pusty, a druga zabezpiecza podstawowe elementy urządzenia.

NOWOCZESNY DESIGN

Elegancki design to zasługa polerowanej stali oraz połyskującej czerni. Zgranie barw zapewnia urządzeniu efektowny i profesjonalny wygląd podczas konferencji biznesowej czy uroczystego bankietu. Warnik pasuje do każdego wnętrza.



