

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:41

Link do produktu: <https://cncworld.pl/stacja-do-zup-2-x-2-75l-stal-szlachetna-p-497.html>

Stacja do zup - 2 x 2,75L - Stal szlachetna



Cena brutto	1 179,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	958,54 zł
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	SDZ-07
------------------	---------------

Kod producenta	RCBM-2/4R
----------------	------------------

Opis produktu

Stacja do zup - 2 x 2,75L - Stal szlachetna



Materiał: **Stal nierdzewna**
Pokrywa: **Tak**
Perforowana tacka z kolcami: **Nie**
Kolor: **Srebrny**
Brytfanna perforowana: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Szkłana osłona: **Nie**
Pojemność wlewcza [l]: **5.5**
Lampa halogenowa: **Nie**
Przewód zasilający [m]: **1,4**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **300**
Liczba pojemników [szt.]: **2**
Oddzielny termostat: **Tak**
Zakres temperatur [°C]: **30-110**
Pojemność całkowita [l]: **7,6**
Wymiary (DxSxW): **23.5 x 41.5 x 32 cm**
Waga: **6.75 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **46 x 31 x 37 cm**
Waga wysyłki: **7.9 kg**

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pojemnik – 2 szt.
- Pokrywka – 2 szt.
- Przewód zasilający

CO WYRÓŻNIA NASZĄ STACJĘ DO PODGRZEWANIA ZUP?

- Uniwersalność – do gotowania i podgrzewania potraw
- Ochrona – kąpiel wodna minimalizuje ryzyko przypalenia
- Wygoda – termostaty utrzymują dania w odpowiedniej temperaturze
- Intuicyjność – łatwe w obsłudze pokręta
- Solidność i nowoczesność – stal szlachetna

Stacja do zup hot pot 5,5 l Royal Catering

Marka Royal Catering prezentuje uniwersalną stację do zup hot pot do użytku w restauracjach, stołówkach, bufetach, hotelowych kuchniach oraz np. na bankietach lub obozach czy koloniach. Podgrzewacz gastronomiczny model RCBM-2/4R nadaje się również do przyrządzenia warzywnego ragout, gulaszu, podgrzania fasolki po bretońsku i tym podobnych dań.

Dwukomorowy bemaer elektryczny RCBM-2/4R - opis

Dwa termostaty umożliwiają ustawienie temperatury w zakresie od 30 do 110°C dla każdej komory z osobna, co pozwala ugotować lub utrzymać w cieple szereg rozmaitych potraw. Regulacja odbywa się za pomocą intuicyjnych pokręteł. Kontrolki sygnalizują, kiedy danie osiągnęło optymalną temperaturę.

Stal szlachetna, z której wykonano bemaer hot pot od Royal Catering, cechuje się odpornością na korozję, działanie zawartych w pożywieniu kwasów oraz mechaniczne uszkodzenia. Jej gładką powierzchnię prosto oczyścić za pomocą gąbki i łagodnego detergentu. Zrobione z tego materiału sprzęty są bardzo wytrzymałe i długo zachowują nowoczesny wygląd.

Kąpiel wodna (cylinder do gotowania potraw zanurzony jest we wrzątku) zapobiega nadmiernemu podgrzaniu danej potrawy, a przez to jej przypaleniu. Ułatwia również zachowanie odpowiedniej temperatury zupy przez długi czas, nawet w przypadku odłączenia modelu RCBM-2/4R od źródła zasilania.

Ergonomia to cecha wyróżniająca sprzęt. Zaokrąglone pojemniki łatwo jest utrzymać w czystości, a pokrywki z uchwytami z tworzywa sztucznego zapobiega utracie ciepła. Stacja do zup posiada cztery antypoślizgowe nóżki, które umożliwiają pewne postawienie jej na śliskiej powierzchni. Zabezpieczają też bemaer przed przewróceniem w razie przypadkowego potrącenia.

Bemaer jest użyteczny dla firm z branży HoReCa. Model RCBM-2/4R sprawdzi się podczas gotowania zup oraz wolnego duszenia różnych dań. Można w nim również przechowywać w odpowiedniej temperaturze dodatki do potraw typu ryż, ziemniaki. Solidny i trwały podgrzewacz do potraw od Royal Catering charakteryzuje się atrakcyjnym stosunkiem ceny do jakości produktu.



