

Dane aktualne na dzień: 28-11-2025 01:09

Link do produktu: <https://cncworld.pl/stacja-do-zup-2x7l-1000-w-polysk-p-493.html>

Stacja do zup - 2x7L- 1000 W - Połysk



Cena brutto	1 429,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 161,79 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	SDZ-03
------------------	---------------

Kod producenta	RC_BM_03
----------------	-----------------

Opis produktu

Stacja do zup - 2 x 7 l - 1000 W - Połysk



Materiał: **Stal nierdzewna**

Pokrywka: **Tak**

Perforowana tacka z kolcami: **Nie**

Brytfanna perforowana: **Nie**

Kranik spustowy: **Nie**

Szklana osłona: **Nie**

Pojemność wlewcza [l]: **2 x 7**

Lampa halogenowa: **Nie**

Przewód zasilający [m]: **1,4**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1000**

Liczba pojemników [szt.]: **2**

Oddzielny termostat: **Tak**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Pojemność całkowita [l]: **14**

Wymiary (DxSxW): **55 x 28.5 x 37 cm**

Waga: **9.9 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **62.5 x 44.5 x 38 cm**

Waga wysyłki: **11.6 kg**

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pokrywki
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ STACJĘ DO PODGRZEWANIA ZUP?

- Wszechstronność – moc 1000 W idealna do użytku w restauracjach, kuchniach na wynos lub jadłodajniach
- Wydajność – pojemność 2 x 7 l dla zróżnicowanej oferty
- Uniwersalność – szeroki zakres temperatury 30-110°C
- Praktyczność – bez konieczności uzupełniania wody, pokrywki w komplecie
- Trwałość – dzięki wysokiej jakości wykonaniu i zastosowaniu stali nierdzewnej

Barszcz lub serowe fondue w wielofunkcyjnej stacji do zup

Czy to w bufecie hotelowym lub restauracji, w jadłodajniach czy małej gastronomii: wysokiej jakości stacja do zup z asortymentu marki Royal Catering niezawodnie utrzymuje idealną temperaturę. Wykorzystasz ją do zup, gulaszów, sosów lub innych przysmaków, takich jak czekolada lub kremowe serowe fondue.

Podgrzewacz do zup: precyzyjne utrzymywanie ciepła w restauracjach, barach lub na stołówkach

Stacja do zup jest wyposażona w dwa okrągłe garnki o pojemności 2 x 7 l i dopasowane pokrywki. Żadaną temperaturę możesz ustawić w zakresie 30-110°C za pomocą dwóch pokręteł umieszczonych w podstawie podgrzewacza. Dzięki wysokiemu zakresowi temperatury urządzenie doskonale nadaje się również do fondue lub roztapiania czekolady.

Bemar niezawodnie podgrzewa z mocą 1000 W. Jest bardzo praktyczny: działa jako system zamknięty i nie musi być napełniany wodą, jak to zwykle bywa w przypadku bemałów.

Elektryczny podgrzewacz do żywności wykonano ze stali nierdzewnej idealnej dla gastronomii. Wysokiej jakości materiał jest trwały, wytrzymały i łatwy do wyczyszczenia. Ponadto kompaktowe urządzenie o prostej konstrukcji zajmuje niewiele miejsca, możesz je łatwo wkomponować do każdej kuchni.



