

Dane aktualne na dzień: 12-04-2026 13:15

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	<b>1 429,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>1 161,79 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>SDZ-03</b>
------------------	---------------

Kod producenta	<b>RC_BM_03</b>
----------------	-----------------

### 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**  
Szkłana 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 bemaarów.

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.



