

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/stacja-do-zup-2x7l-1500w-matowa-p-491.html>

Stacja do zup - 2x7L- 1500W - matowa



Cena brutto	1 149,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	934,15 zł
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	SDZ-01
------------------	---------------

Kod producenta	RC_BM_05
----------------	-----------------

Opis produktu

Stacja do zup - 2x7L - 1500W - matowa



Materiał: **Stal nierdzewna**

Pokrywa: **Tak**

Kranik spustowy: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **2 x 7**

Przewód zasilający [m]: **1,4**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1500**

Liczba pojemników [szt.]: **2**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Pojemność całkowita [l]: **14**

Wymiary (DxSxW): **68 x 40 x 32.5 cm**

Waga: **13 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **73 x 46 x 39 cm**

Waga wysyłki: **15.2 kg**

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pokrywki
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ STACJĘ DO PODGRZEWANIA ZUP?

- **Wszechstronność** – moc 1500 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** – kranik spustowy i 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. Żądaną 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 1500 W. Jest bardzo praktyczny: działa jako system zamknięty i nie musi być napełniany wodą, jak to zwykle bywa w przypadku bemałów. Szczególne ułatwienie dla czyszczenia i transportu stanowi kranik spustowy do usuwania wody.

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.



