Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 19:51

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**
Kod EAN	**4062859107879**

Opis produktu

Stacja do zup - 2x7L- 1500W - matowa

2 × 7 l1500 W30–110°CPokrywki w zestawie

Ciepłe zupy w gotowości do wydania

Stacja do zup o pojemności 2 × 7 l pomaga serwować ciepłe dania w bufecie, restauracji i stołówce. 2 oddzielne pojemniki pozwalają zaproponować kilka potraw jednocześnie.

Moc 1500 W i regulacja temperatury 30–110°C pozwalają dopasować ustawienie grzania. Obudowa ze stali nierdzewnej w matowym wykończeniu oraz pokrywki w zestawie ułatwiają utrzymanie estetycznego stanowiska wydawczego.

Najważniejsze zalety

1

Ciepło podczas serwowania

Regulacja temperatury umożliwia utrzymywanie potrawy w wybranym ustawieniu do czasu wydania.

2

Pojemniki z pokrywkami

Pokrywki osłaniają zawartość między kolejnymi porcjami.

3

Stal nierdzewna

Gładkie powierzchnie ułatwiają codzienne czyszczenie stanowiska.

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 bemarów. 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Parametr	Wartość
Wymiary wysyłki (DxSxW)	73 x 46 x 39 cm
Waga wysyłki	15.2 kg

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pokrywki
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Stacja do zup - 2x7L- 1500W - matowa