Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 06:14

Link do produktu: https://cncworld.pl/stacja-do-zup-4x2-75l-stal-szlachetna-p-495.html



Stacja do zup - 4x2,75L - Stal szlachetna

Cena brutto	**1 579,00 zł**
Cena netto	**1 283,74 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**SDZ-05**
Kod producenta	**RCBM-4/4R**
Kod EAN	**4250928634191**

Opis produktu

Stacja do zup - 4x2,75L - Stal szlachetna

4 × 2,75 l600 WKąpiel wodnaStal nierdzewna

Zupy i sosy podawane z jednego stanowiska

Stacja hot pot z pojemnością wlewczą 4 × 2,75 l ułatwia serwowanie ciepłych zup i sosów. Oddzielne pojemniki pozwalają rozdzielić kilka smaków i wygodnie obsługiwać bufet.

Grzanie w kąpieli wodnej i regulacja temperatury 30–110°C pomagają utrzymać ciepło zawartości. Moc 600 W, stal nierdzewna i dołączone pokrywki tworzą wygodne rozwiązanie do codziennego wydawania porcji.

Najważniejsze zalety

1

Kąpiel wodna

Ciepło jest przekazywane do pojemnika przez wodę, co sprzyja łagodnemu podgrzewaniu zawartości.

2

Wygodne ustawienie

Pokrętło termostatu pozwala wybrać temperaturę grzania.

3

Pojemniki z pokrywkami

Komplet ułatwia osłonięcie potraw i utrzymanie porządku między porcjami.

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 pokrętła
- Solidność i nowoczesność – stal szlachetna

Stacja do zup hot pot – 4 pojemniki po 2,75 l

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-4/4R nadaje się również do przyrządzenia warzywnego ragout, gulaszu, podgrzania fasolki po bretońsku i tym podobnych dań.

Czterokomorowy bemar elektryczny RCBM-4/4R – opis

Cztery 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 bemar 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-4/4R 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 bemar przed przewróceniem w razie przypadkowego potrącenia.

Bemar jest użyteczny dla firm z branży HoReCa. Model RCBM-4/4R 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna, Plastik
Pokrywa	Tak
Perforowana tacka z kolcami	Nie
Brytfanna perforowana	Nie

Parametr	Wartość
Kranik spustowy	Nie
Szklana osłona	Nie
Pojemność wlewcza [l]	11
Lampa halogenowa	Nie
Przewód zasilający [m]	1,4
Napięcie [V]	230
Moc [W]	600
Liczba pojemników [szt.]	4
Oddzielny termostat	Tak
Zakres temperatur [°C]	30-110
Pojemność całkowita [l]	15,2
Wymiary (DxSxW)	44 x 41.5 x 31.5 cm
Waga	11.4 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	51 x 49 x 37 cm
Waga wysyłki	13.7 kg

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pojemnik – 4 szt.
- Pokrywka – 4 szt.
- Przewód zasilający

Zamów w CNCWorld

Stacja do zup - 4x2,75L - Stal szlachetna