

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

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
----------------	------------------

Opis produktu

Stacja do zup - 4 x 2,75L - Stal szlachetna



Materiał: **Stal nierdzewna, Plastik**
Pokrywa: **Tak**
Perforowana tacka z kolcami: **Nie**
Brytfanna perforowana: **Nie**
Kranik spustowy: **Nie**
Szkłana 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

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 pokręta
- Solidność i nowoczesność – stal szlachetna

Stacja do zup hot pot 10,5 l Royal Catering

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 bemał 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 ciepłe szereg rozmaitych potraw. Regulacja odbywa się za pomocą intuicyjnych pokręteł. Kontrolki sygnalizują, kiedy danie osiągnęło optymalną temperaturę.

Stal szlachetna, z której wykonano bemał 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 uchwytem z tworzywa sztucznego zapobiega utracie ciepła. Stacja do zup posiada cztery antypoślizgowe nóżki, które umożliwiają pewne postawienie jej na śliskiej powierzchni. Zabezpieczają też bemał przed przewróceniem w razie przypadkowego potrącenia.

Bemał 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.