Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 05:46

Link do produktu: https://cncworld.pl/stacja-do-zup-4x7l-2000-w-polysk-p-492.html



Stacja do zup - 4x7L - 2000 W - połysk

Cena brutto	**2 399,00 zł**
Cena netto	**1 950,41 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**SDZ-02**
Kod producenta	**RC_BM_04**
Kod EAN	**4062859107862**

Opis produktu

Stacja do zup - 4x7L - 2000 W - połysk

4 × 7 l2000 W30–110°CPokrywki w zestawie

Ciepłe zupy w gotowości do wydania

Stacja do zup o pojemności 4 × 7 l pomaga serwować ciepłe dania w bufecie, restauracji i stołówce. 4 oddzielne pojemniki pozwalają zaproponować kilka potraw jednocześnie.

Moc 2000 W i regulacja temperatury 30–110°C pozwalają dopasować ustawienie grzania. Obudowa ze stali nierdzewnej w błyszczącym 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 ZUP?

- Wszechstronność – moc 2000 W idealna do użytku w restauracjach, kuchniach na wynos lub jadłodajniach
- Wydajność – pojemność 4 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 cztery okrągłe garnki o pojemności 4 x 7 l i dopasowane pokrywki. Żądaną temperaturę możesz ustawić w zakresie 30-110°C za pomocą czterech pokręteł umieszczonych w podstawie podgrzewacza.

Dzięki wysokiemu zakresowi temperatury urządzenie doskonale nadaje się również do fondue lub roztapiania czekolady. Bemar niezawodnie podgrzewa z mocą 2000 W. Jest bardzo praktyczny: działa jako system zamknięty i nie musi być napełniany wodą, jak to zwykle bywa w przypadku bemarów.

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
Pokrywka	Tak
Perforowana tacka z kolcami	Nie
Brytfanna perforowana	Nie
Kranik spustowy	Tak
Szklana osłona	Nie
Pojemność wlewcza [l]	4 x 7
Lampa halogenowa	Nie
Przewód zasilający [m]	1,4
Napięcie [V]	230
Moc [W]	2000
Liczba pojemników [szt.]	4
Oddzielny termostat	Tak

Parametr	Wartość
Zakres temperatur [°C]	30-110
Pojemność całkowita [l]	28
Wymiary (DxSxW)	55.5 x 55 x 37.5 cm
Waga	17.5 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	66 x 62 x 44.5 cm
Waga wysyłki	20.4 kg

Zakres dostawy:

- Stacja do zup
- Pokrywki
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Stacja do zup - 4x7L - 2000 W - połysk