

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:30

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	<b>2 399,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>1 950,41 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>SDZ-02</b>
------------------	---------------

Kod producenta	<b>RC_BM_04</b>
----------------	-----------------

### Opis produktu

## Stacja do zup - 4 x 7 l - 2000 W - połysk



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

---

### **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. Żadaną 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 roztopiania czekolady. Bema 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 bemałów.

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.



