

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 16:22

Link do produktu: <https://cncworld.pl/toster-przelotowy-2200w-7-predkosci-3-tryby-p-356.html>

Toster przelotowy - 2200W - 7 prędkości - 3 tryby



| | |
|-------------|--------------------|
| Cena brutto | 1 829,00 zł |
|-------------|--------------------|

| | |
|------------|--------------------|
| Cena netto | 1 486,99 zł |
|------------|--------------------|

| | |
|------------|-----------------|
| Dostępność | Dostępny |
|------------|-----------------|

| | |
|--------------|------------------|
| Czas wysyłki | 48 godzin |
|--------------|------------------|

| | |
|------------------|---------------|
| Numer katalogowy | PG-010 |
|------------------|---------------|

| | |
|----------------|------------------|
| Kod producenta | RCKT-1940 |
|----------------|------------------|

Opis produktu

Toster przelotowy - 2200 W - 7 prędkości - 3 tryby



Napięcie [V]: **230**
Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium**
Moc [W]: **2200**
Funkcje: **Tryb czuwanie, tryb bułki, tryb chleb**
Maks. liczba tostów [szt./h]: **720**
Szufłada na okruszki: **Tak**
Ustawienie prędkości pracy: **Tak**
Stopnie prędkości: **7**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **45 x 36.5 x 41**
Waga [kg]: **14.57**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **52 x 44.5 x 39.5**
Waga wysyłki [kg]: **16.2**

Zakres dostawy:

- Toster przelotowy

-
- 4 nóżki
 - Płyta przednia
 - Płyta tylna
 - Ruszt

CO WYRÓŻNIA NASZ TOSTER PRZELOTOWY?

- Wysoka wydajność – od 180 do 720 tostów na godzinę
- Kromki mniej lub bardziej przypieczone – 7 prędkości
- Energooszczędność – 3 tryby grzania
- Łatwe czyszczenie i odporność na uszkodzenia mechaniczne – obudowa ze stali nierdzewnej
- Wygodna obsługa - tace z przodu i z tyłu

Toster przelotowy Royal Catering RCKT-1940

Proponowany sprzęt marki Royal Catering idealnie sprawdzi się w restauracjach, kawiarniach, barach szybkiej obsługi, hotelach, pensjonatach i innych miejscach, gdzie serwuje się wiele posiłków jednocześnie. Toster przelotowy RCKT-1940 umożliwia szybkie, wydajne oraz higieniczne przygotowanie dużej liczby pysznych tostów.

Toster gastronomiczny Royal Catering RCKT-1940

Potrzebny jest Ci wydajny toster przelotowy, który umożliwi przygotowanie w ciągu godziny nawet kilkuset tostów? Wybierz model RCKT-1940 dostępny w oficjalnym salonie producenta. Marka Royal Catering oferuje trwałe i wydajne sprzęty służące przez długie lata.

Wysokiej jakości materiały, jakie zastosowano do wykonania produktu Royal Catering, zapewniają regularną, codzienną eksploatację przez długi czas. Obudowę ze stali szlachetnej (o znacznej wytrzymałości mechanicznej) łatwo utrzymać w czystości. Zarówno ten materiał, jak i aluminium, z którego zrobiono elementy znajdujące się wewnątrz, charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję.

Siedem prędkości taśmy, na której znajdują się kromki, sprawia, że mogą być one przypieczone według własnego gustu. Toster przelotowy pracuje efektywnie i pozwala przygotować np. do 720 lekko wypieczonych tostów na godzinę (stopień pierwszy), do 420 średnio wypieczonych tostów na godzinę (stopień trzeci), do 180 mocno wypieczonych tostów na godzinę (stopień siódmy). Im wyższy stopień, tym chleb jest bardziej opieczony, ponieważ tosty zostają dłużej w urządzeniu.

Dwie tace wydawcze (przednia i tylna) zapewniają wygodną obsługę modelu RCKT-1940. Ciepłe pieczywo można szybko wyjąć z opiekacza gastronomicznego. Dodatkowo sprzęt posiada wysuwaną szufladę na okruchy ułatwiającą czyszczenie maszyny. Cztery solidne nóżki o regulowanej wysokości pozwalają bezpiecznie i stabilnie ustawić urządzenie na powierzchni roboczej.

Duża wydajność wyróżniająca toster przelotowy jest osiągalna dzięki mocy wynoszącej 2200 W. Aby zapewnić bezpieczną eksploatację modelu RCKT-1940, wyposażono go w wentylator, optymalnie chłodzący sprzęt podczas pracy.

Trzy tryby pracy pozwalają dopasować grzanie w zależności od potrzeb. Użytkownik tostera elektrycznego ma do wyboru: tryb standby – grzanie z dużą oszczędnością energii, tryb buns – górne grzanie (doskonały do bułek na hamburgery – chrupiących od góry i miękkich od spodu), tryb bread – górne i dolne grzanie (idealny, aby obustronnie zarumienić kromki chleba).



