

Dane aktualne na dzień: 01-05-2026 15:33

Link do produktu: <https://cncworld.pl/warnik-do-wody-165l-2500w-stal-nierdzewna-p-488.html>



Warnik do wody - 16.5L - 2500W - Stal nierdzewna

Cena brutto	449,00 zł
Cena netto	365,04 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	DN-14
Kod producenta	RCWK-20L-2

Opis produktu

Warnik do wody - 16.5 l - 2500 W - Stal nierdzewna



Materiał: **Stal nierdzewna**

Ociekacz: **Nie**

Kolor: **Srebrny**

Zewnętrzny wskaźnik napełnienia: **Tak**

Pojemność wlewcza [l]: **16.5**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Napięcie [V]: **220-240**

Moc [W]: **2500**

Zakres temperatur [°C]: **30-110**

Regulacja temperatury: **Tak**

Pojemność całkowita [l]: **20**

Wymiary (DxSxW): **41 x 37 x 49 cm**

Waga: **4.4 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **36.5 x 52 x 36 cm**

Waga wysyłki: **5.9 kg**

Zakres dostawy:

- Warnik do wody RCWK-20L-2

Warnik ze stali nierdzewnej o podwójnych ściankach do kawy, herbaty, grzanego wina i nie tylko

Warnik do wody Royal Catering jest idealnym pomocnikiem do podgrzewania i utrzymywania w ciepłe szerokiej gamy gorących napojów. Napełnij warnik o podwójnych ściankach 16.5 l np. wody.

Dzięki znacznej pojemności idealnie nadaje się do użytku w restauracjach, hotelach i stołówkach, a także na targach, festiwalach czy jarmarkach bożonarodzeniowych.

Bezpieczny i wydajny warnik do wody - wyposażenie gastronomii zgodnie z Twoimi życzeniami

Precyzyjny termostat wbudowany w warnik do wody szybko podgrzewa napoje do temperatury 30-110°C dzięki mocy wyjściowej 2500 W. Żądany zakres temperatury ustawisz bezstopniowo za pomocą pokrętki. Dzięki praktycznej funkcji podgrzewania zawartość jest zawsze gotowa do podania w wybranej temperaturze. Dwie lampki sygnalizacyjne pokazują stan funkcji grzania lub utrzymywania ciepła.

A jeśli nie potrzebujesz gorącej wody, po prostu podgrzej kawę, kakao, herbatę lub grzane wino w warniku elektrycznym. Konstrukcja o podwójnych ściankach warnika do wody jest szczególnie energooszczędna ze względu na swoją izolację. Kolejna zaleta: dzięki podwójnym ściankom zimne napoje pozostają chłodne. Szczelny kranik pozwala precyzyjnie nalewać napój.

Aby nie poparzyć dłoni, warnik gastronomiczny ma z boku izolowane termicznie uchwyty do przenoszenia. Solidną pokrywę możesz również bez ryzyka podnieść za pomocą szerokiego uchwyty - nie dotykasz obudowy. Dzięki dużemu otworowi warnik do wody napełnisz w ciągu kilku sekund i bezpiecznie zablokujesz dzięki specjalnemu mechanizmowi.

Zastosowane materiały, takie jak stal nierdzewna dopuszczona do kontaktu z żywnością, są nie tylko bardzo higieniczne i trwałe, ale także niezwykle łatwe w pielęgnacji. Zdecyduj się już teraz na warnik do wody lub grzanego wina od Royal Catering - wszystko inne to zimna kawa!



