

---

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 00:20

Link do produktu: <https://cncworld.pl/wirowka-do-salaty-12-l-p-439.html>



## Wirówka do sałaty - 12 l

Cena brutto	<b>589,00 zł</b>
-------------	------------------

Cena netto	<b>478,86 zł</b>
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	<b>SZDZ-01</b>
------------------	----------------

Kod producenta	<b>RC-SPR01</b>
----------------	-----------------

Opis produktu

## Wirówka do sałaty - 12 l



Materiał: **Aluminium, tworzywo sztuczne (PVC, PP)**

Pojemność [l]: **12**

Wymiary [mm]: **Ø320 x 435**

Wymiary (DxSxW): **32 x 32 x 47 cm**

Waga: **2.2 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **34.5 x 34.5 x 49 cm**

Waga wysyłki: **3.35 kg**

Zakres dostawy:

- Wirówka do sałaty RC-SPR01
- Wąż gumowy
- Instrukcja obsługi

---

**Wirówka do sałaty sprawia, że sałata jest sucha**

---

Dzięki wirówce do sałaty od Royal Catering masz wszystko. Aby sałata osiągnęła pełną świeżość, po umyciu dokładnie usuń z niej wodę. Dzięki pojemności 12 l suszarka do sałaty ma mnóstwo miejsca na duże ilości liści. Błyskawicznie zapewnia miłą imprezę z daniami z czysto odwirowaną sałatą. Już teraz życzymy: smacznego!

### **Suszarka do sałaty zachwyca łatwością obsługi, a sałatka pysznym smakiem**

Skorzystaj z durszlaka szybko i skutecznie. Sałatę umieść na sicie pojemnika, zamknij pokrywę i działaj. Sito obracaj za pomocą poręcznej korby, a siły odśrodkowe dokładnie usuną wodę, która zebrała się na sałacie po umyciu. Pozostałą wodę odprowadza z pojemnika wąż, aby nie mogła ponownie zwilżyć sałaty. Rezultat: czysta sałata, która jako bogata w witaminy kreacja czeka, aby uszczęśliwić Twoich gości.

Suszarkę do sałaty wykonano z wytrzymałego i łatwego w pielęgnacji plastiku, dzięki czemu wytrzyma częste użytkowanie. Wysoka jakość sprawia, że dokładnie zazębiają się wszystkie elementy. Mechanizm korbowy działa wyjątkowo płynnie. Nawet przy dużej ilości sałaty prawie nie zauważysz zmiatających ruchów obrotowych. Po odwirowaniu sałaty sito wygodnie wyjmiesz. Dzięki temu wszystkie poszczególne części i powierzchnie osuszacza do sałaty są łatwo dostępne, więc dokładnie je wyczyścisz.



