
Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:21

Link do produktu: <https://cncworld.pl/witryna-grzewcza-160l-p-503.html>

Witryna grzewcza - 160L



Cena brutto	3 299,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	2 682,11 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

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

Numer katalogowy	WG-03
------------------	--------------

Kod producenta	RCWS-160S
----------------	------------------

Opis produktu

Witryna grzewcza - 160L



Materiał: **Stal nierdzewna, Szkło hartowane**

Odległość pomiędzy półkami [cm]: **14**

Szuflada na okruszki: **Tak**

Oświetlenie: **Tak**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Wymiary półek [cm]: **81 x 40/37/34**

Napięcie [V]: **230**

Moc [W]: **1500**

Zakres temperatur [°C]: **30-90**

Regulacja temperatury: **Tak**

Pojemnik na wodę: **Tak**

Wymiary (DxSxW): **56.8 x 85.6 x 68.5 cm**

Waga: **41.06 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **92 x 63 x 73.5 cm**

Waga wysyłki: **45.4 kg**

Zakres dostawy:

-
- Witrynę grzewczą
 - 3 półki
 - Pojemnik na wodę
 - Szufladę na resztki
 - Instrukcję obsługi
-

CO WYRÓŻNIA NASZĄ WITRYNĘ GRZEWCZĄ?

- Łatwa obsługa – drzwi przesuwne od strony sprzedawcy
- Komercyjna jakość – stal nierdzewna i szkło hartowane
- Funkcjonalność – optymalna dla większości produktów temperatura 30-90°C
- Świetny design – zakrzywiony przeszklony front i oświetlenie doskonale prezentujące zawartość

Witryna grzewcza - 160 l

Witryna grzewcza Royal Catering to sprzęt do przechowywania i eksponowania dań oraz przekąsek w wysokiej temperaturze, np. pizzy, zapiekanek, tostów z serem, ciasta francuskiego czy duńskiego. Model RCWS-160S wykonany ze stali nierdzewnej oraz szkła hartowanego sprawdzi się w bufetach, kawiarniach, restauracjach i cukierniach.

Lada grzewcza Royal Catering - opis

Regulacja temperatury w zakresie od 30 do 90°C pozwala idealnie ją dopasować do rodzaju zawartości. Jest podtrzymywana przez energooszczędny termostat. Moc lada grzewczej wynosi 1500 W, co sprawia, że szybko osiąga ona żadaną temperaturę.

Funkcja nawilżania zapobiega wysuszeniu przechowywanej żywności. Woda w specjalnym zbiorniku odparowuje pod wpływem temperatury i pozwala utrzymać właściwą wilgotność np. ciasta.

Duża pojemność (160 l) i wewnętrzne oświetlenie gwarantują bardzo estetyczną prezentację zawartości. Rozmieścisz ją na 3 półkach o wymiarach 81 x 40/37/34 cm.

Witryna grzewcza RCWS-160S to bardzo stabilne urządzenie wyposażone w gumowe nóżki, które nie rysują podłogi. Sprzęt marki Royal Catering stworzony z myślą o profesjonalnym użytku w gastronomii sprawdzi się także w Twojej firmie!



