

Данни, валидни за деня: 15-04-2025 23:40

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/2-28-p-328.html>

Нагревател за хот дог - 2 шиша - 28 кренвирша

Цена с вкл. ДДС	377 лв
Цена без ДДС	314 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	PG-018
Код на производителя	RCHW-350-2

Описание на продукта

Нагревател за хот дог - 2 шиша - 28 кренвирша



Напрежение [V]: **230**

Материал: **неръждаема стомана, алуминий, пластмаса, закалено стъкло, стомана**

Мощност [W]: **422**

Размери на резервоара [cm]: **Ø16 x 20.5**

Воден капацитет [л]: **0,5**

Температурен диапазон [°C]: **97 (нагревателни пръти), 72 (стъклен цилиндър)**

Максимален брой кремвирши [бр.]: **28**

Брой решетки: 2 Размери на коша [cm]: **Ø15 x 19**

Оптималният брой нкремвирши: **20**

Кошница: **Да**

Нагревателни шишове: **Да**

Размери (ДхШхВ) [cm]: **37 x 38 x 38,5**

Тегло [kg]: **5,85**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **42 x 42 x 40**

Тегло на пратката [kg]: **7,32**

Комплектът включва:

Нагревател за хот дог
Стъклен цилиндър - 1 бр.
Капак за цилиндъра - 1 бр.
Кошница за кремвирши - 1 бр.
Съд за вода - 1 бр.
Ръководство

С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШИЯТ НАГРЯВАТЕЛ ЗА ХОТ-ДОГ ?

- Ефективност - мощност на нагряване 422 W и температура до 97°C
- Ергономичност - възможност за независимо нагряване на хлебчета и кремвирши
- Надеждност - обработката на пара осигурява правилната форма на кремвиршите
- Пестене на енергия - автоматичен термостат контролира консумацията на енергия
- Устойчивост - осигурена от солидни материали, т.е. неръждаема стомана и закалено стъкло

Уред за хот дог Royal Catering

Професионалният нагревател за хот дог Royal Catering е оборудване, предназначено за използване в хотели, ресторанти, барове, каравани за храна, кетъринг компании, както и в домакинствата. Това устройство ще затопли и поддържа температурата на хлебчета и кремвиршите, което позволява ефективно приготвяне на топли ястия.

Нагревател за хот дог RCHW-350-2 - характеристики

Ефективността на модела RCHW-350-2 се дължи на техническите му параметри. Оборудването има мощност на нагряване от 422 W и температурен диапазон до 97 ° C. Работата на машината се контролира от автоматичен термостат, който поддържа определено ниво на топлина и пести енергия. Специален индикатор информира за текущата работа. В резултат на това хот-догът се приготвя много бързо и с минимални експлоатационни разходи.

Ергономичността на уреда от Роял Кетъринг се дължи на възможността за независимо загряване на съставките. Машината е оборудвана с два щипа за хлебчета, както и кошница, която побира до 30 кремвирша. Подвижният разделител може да раздели двата вида кремвирши. Удобната дръжка ви позволява да ги извадите и поставите в нагревателя, където благодарение на запарването ще запазят текстурата и формата си.

Безопасността при използване на нагревател за хотдог RCHW-350-2 се осигурява от висококачествени, издръжливи материали, използвани за производството му. Корпусът от неръждаема стомана е устойчив на корозия, трайно замърсяване и механични повреди. Освен това не реагира с храната, така че не представлява риск за здравето. Кошницата за кремвирши е защитена от закален стъклен цилиндър, който е специално закален, за да отговори на изискванията на професионалния кетъринг. То е физически и термично по-издръжливо от обикновеното стъкло. Цялата се затваря с капак с ненагряваща се дръжка. Всички аксесоари могат да се мият в съдомиялна машина.

Мобилността на оборудването на Royal Catering се дължи на неговите размери от 34 x 52 x 40 cm и тегло от 10 kg. Машината е лесна за транспортиране до всяко място и поставяне на удобно работно място. Ненагряващите се дръжки улесняват този въпрос. Стабилността се осигурява от гумени крачета, които не се плъзгат и не драскат повърхността на пода.

Представеният нагревател за хот дог е идеално предложение за целия кетъринг бранш. Оборудването се характеризира с висока ефективност, икономична работа, както и солиден и ергономичен дизайн. Възползвайте се от предложението на официалния магазин на производителя на марката Royal Catering, където високото качество на продуктите върви ръка за ръка с атрактивните им цени.



