

Termék link: <https://www.cncworld.hu/hot-dog-melegt-2-zsemle-28-kolbsz-p-324.html>



Hot dog melegítő - 2 zsemle - 28 kolbász

Ár bruttó	75 276.00 Ft
Ár nettó	59 272.44 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	PG-018
A gyártó kódja	RCHW-350-2
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Hot dog melegítő - 2 zsemle - 28 kolbász



Feszültség [V]: **230**

Anyaga: **rozsdamentes acél, alumínium, műanyag, edzett üveg, acél**

Teljesítmény [W]: **422**

Tartály méretei [cm]: **Ø16 x 20,5**

Vízkapacitás [l]: **0,5**

Hőmérséklet-tartomány [°C]: **97 (fűtőrudak), 72 (üveghenger)**

Kolbász maximális száma [db]: **28 db**

Rudak száma: **2:**

A kosár méretei [cm]: **Ø15 x 19**

Az optimális kolbászszám: **20 db**

Kosár: **Igen**

Nyársak melegítése: **Igen**

Méretek (HxSzxM) [cm]: **37 x 38 x 38,5**

Súly [kg]: **5,85**

Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **42 x 42 x 40**

Szállítási súly [kg]: **7,32**

Csomag tartalma:

- Hot dog melegítő Üveghenger - 1 db.
- Fedő a hengerhez - 1 db.
- Kolbászkosár - 1 db.
- Vízartály - 1 db.

MIBEN MÁS EZ A HOT-DOG MELEGÍTŐ?

- Hatékonyság - fűtési teljesítmény 422 W és hőmérséklet 97 ° C-ig
- Ergonómia - a tekercek és kolbászok önálló melegítésének lehetősége
- Megbízhatóság - a párolás biztosítja a kolbász megfelelő formáját
- Energiatakarékosság - az automatikus termosztát szabályozza az energiafogyasztást
- A tartósságot szilárd anyagok, azaz rozsdamentes acél és edzett üveg biztosítják

Royal Catering hot dog készülék

A Royal Catering professzionális hot dog melegítője szállodákban, éttermekben, bárokban, food truckokban, vendéglátó cégekben, valamint háztartásokban való használatra tervezett berendezés. Ez a készülék felmelegíti és fenntartja a zsemleket és a kolbász hőmérsékletét, lehetővé téve a meleg ételek hatékony elkészítését.

RCHW-350-2 hot dog melegítő - jellemzők

Az RCHW-350-2 modell hatékonysága műszaki paramétereinek köszönhető. A berendezés fűtőteliesség 422 W, hőmérsékleti tartománya akár 97 °C. A gép működését egy automatikus termosztát felügyeli, amely bizonyos hőszintet tart fenn és energiát takarít meg. Egy speciális jelző tájékoztat a folyamatban lévő munkáról. Ennek eredményeként a hot dogokat nagyon gyorsan és minimális üzemeltetési költségek mellett készítik el.

A Royal Catering készülékének ergonómiája az összetevők független melegítésének lehetőségéből adódik. A gép két tekerék súlyzóval, valamint egy kosárral van felszerelve, amely akár 30 kolbász tárolására is alkalmas. A kivethető elválasztó segítségével elválasztható a kétféle kolbász. A kényelmes fogantyú lehetővé teszi, hogy kivegye és a fűtőtestbe helyezze őket, ahol a gőzölésnek köszönhetően megőrzik állagukat és formájukat.

Az RCHW-350-2 hot dog melegítő használatának biztonságát a gyártásához felhasznált kiváló minőségű, tartós anyagok garantálják. A rozsdamentes acél ház ellenáll a korróziónak, a tartós szennyeződéseknek és a mechanikai sérüléseknek. Ráadásul étellel sem lép reakcióba, így nem jelent egészségügyi kockázatot. A kolbászkosarat edzett üveghenger védi, amely speciálisan a professzionális vendéglátás követelményeinek megfelelően edzett. Fizikailag és termikusan tartósabb, mint a közönséges üveg. Az egészet nem melegítő fogantyús fedéllel zárják. Minden tartozék mosogatógépben mosható.

A Royal Catering berendezés mobilitása 34 x 52 x 40 cm-es méretének és 10 kg-os súlyának köszönhető. A gép könnyen szállítható bárhová, és kényelmes munkaállomáson felállítható. A nem fűthető fogantyúk megkönnyítik ezt a kérdést. A stabilitást gumilábak biztosítják, amelyek nem csúszkálnak és nem karcolják meg a padló felületét.

A bemutatott hot dog melegítő ideális ajánlat az egész vendéglátóipar számára. A berendezést nagy hatásfok, gazdaságos működés, valamint masszív és ergonomikus kialakítás jellemzi. Használja ki a Royal Catering márka gyártójának hivatalos üzletének kínálatát, ahol a termékek magas minősége és vonzó áraiak kéz a kézben járnak.



