

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/pstroj-na-ohvn-hot-dog-2-housky-28-prk-p-331.html>



Přístroj na ohřívání hot dogů - 2 housky - 28 párků

Cena s DPH	4 290.00 Kč
Cena bez DPH	3 545.45 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	PG-018
Kód výrobce	RCHW-350-2
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Přístroj na ohřívání hot dogů - 2 housky - 28 párků



Napětí [V]: **230**
Materiál: **Nerezová ocel, Hliník, Plast, Temperované sklo, Ocel**
Výkon [W]: **422**
Rozměry nádrže [cm]: **Ø16 x 20,5**
Objem vody [l]: **0,5**
Rozsah teploty [°C]: **97 (topné tyče), 72 (skleněný válec)**
Maximální počet párků [ks]: **28**
Počet tyčí: 2: Rozměry koše [cm]: **Ø15 x 19**
Optimální počet párků: **20**
Koš: **Ano**
Grilovací špízy: **Ano**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **37 x 38 x 38,5**
Hmotnost [kg]: **5,85**
Rozměry při dopravě (DxŠxV) [cm]: **42 x 42 x 40**
Hmotnost při dopravě [kg]: **7,32**

Obsah dodávky:

- Přístroj na ohřívání hot dogů
- Skleněný válec - 1 ks
- Kryt na válec - 1 ks
- Koš na páry - 1 ks
- Nádrž na vodu - 1 ks
- Návod k obsluze

CO NAŠÍ PODGRZEWAČ HOT DOGŮ WYRÓŽNIA?

- Efektivita - výkon 422 W a teplota až 97°C
- Ergonomie - možnost nezávislého ohřevu housky a párek
- Spolehlivost - párařská vaření zajistí párkům správný tvar
- Energo úspornost - automatický termostat kontroluje spotřebu energie
- Odolnost - zajištěna pevnými materiály, jako je nerezová ocel a temperované sklo

Zařízení na hot dogy od značky Royal Catering

Profesionální přístroj na ohřívání hot dogů od značky Royal Catering je určen pro provoz v hotelech, restauracích, barech, food truckech, cateringových společnostech a také v domácnostech. Toto zařízení ohřeje a udržuje teplotu housky a párku, což umožňuje snadnou přípravu teplých jídel.

Podgrzewacz na hot dogy RCHW-350-2 - charakteristika

Efektivita modelu RCHW-350-2 je zajištěna jeho technickými parametry. Přístroj disponuje výkonem 422 W a teplotním rozsahem až 97°C. O správný průběh provozu stroje se stará automatický termostat udržující stanovenou teplotu a šetřící energii. Speciální ukazatel informuje o probíhajícím provozu. Výsledkem je velmi rychlé příprava hot dogů s minimálními provozními náklady.

Ergonomie práce zařízení od Royal Catering vyplývá z možnosti nezávislého ohřívání složek. Stroj je vybaven dvěma tyčemi na housky a košem, který pojme až 30 párků. Oddělovací přepážka, kterou lze demontovat, umožňuje oddělit dva druhy párků. Pohodlná rukojeť umožňuje vytahování a vkládání do ohříváče, kde díky páře udrží svou texturu a tvar.

Bezpečnost při používání podgrzewače hot dogů RCHW-350-2 zajišťují kvalitní a odolné materiály použité při výrobě. Nerezová ocelová konstrukce je odolná vůči korozi, těžkému znečištění a mechanickým poškozením. Navíc neodpovídá s potravinami, což neohrožuje zdraví. Koš na párky je chráněn skleněným válcem, který byl speciálně temperován, aby vyhovoval požadavkům profesionálního cateringu. Je fyzicky i tepelně odolnější než běžné sklo. Vše je uzavřeno víkem s nepálící se rukojetí. Všechny příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.

Mobilita zařízení od značky Royal Catering je zajištěna jeho rozměry 34 x 52 x 40 cm a váhou 10 kg. Stroj lze snadno přenášet na libovolné místo a umístit na pohodlné pracovní stanoviště. Uchycení je usnadněno nepálivými rukojetmi. Stabilitu zajišťují gumové nožky, které nekloužou a neškrábou povrchu podkladu.

Tento prezentovaný podgrzewač hot dogů je ideální volbou pro celý gastronomický průmysl. Zařízení se vyznačuje vysokou efektivitou, ekonomickým provozem a solidním a ergonomickým designem. Využijte nabídky oficiálního obchodu výrobce značky Royal Catering, kde vysoká kvalita výrobků jde ruku v ruce s atraktivními cenami.



