Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:04

Produkt-Link: https://cncworld.de/heizvitrine-160-l-p-496.html

Heizvitrine – 160 l

Bruttopreis	**841.99 €**
Nettopreis	**707.55 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**WG-03**
Code des Herstellers	**RCWS-160S**

Produktbeschreibung

Heizvitrine – 160 l

Technische Daten:

Material: **Edelstahl, gehärtetes Glas**
Abstand zwischen den Regalen [cm]: **14**
Krümelschublade: **Ja**
Beleuchtung: **Ja**
Netzkabel [m]: **1,5**
Regalmaße [cm]: **81 x 40/37/34**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1500**
Temperaturbereich [°C]: **30-90**
Temperaturregelung: **Ja**
Wasserbehälter: **Ja**
Abmessungen (LxBxH): **56,8 x 85,6 x 68,5 cm**
Gewicht: **41,06 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **92 x 63 x 73,5 cm**
Versandgewicht: **45,4 kg**

Lieferset:

- Heizvitrine
- 3 Regale
- Wasserbehälter
- Eine Schublade für Reste
- Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unseren Heizvitrine anders?

Einfache Bedienung – Schiebetüren auf der Verkäuferseite
Handelsübliche Qualität – Edelstahl und gehärtetes Glas
Funktionalität – die optimale Temperatur für die meisten Produkte liegt bei 30–90 °C
Tolles Design – geschwungene Glasfront und Beleuchtung sorgen für eine perfekte Präsentation des Inhalts

Heizvitrine - 160 l

Bei der Heizvitrine von Royal Catering handelt es sich um ein Gerät zum Aufbewahren und Präsentieren von Gerichten und Snacks bei hohen Temperaturen, z. B. Pizza, Aufläufe, Käsetoast, Blätterteig oder Plundergebäck. Das Modell RCWS-160S aus Edelstahl und gehärtetem Glas eignet sich gut für Buffets, Cafés, Restaurants und Konditoreien.

Royal Catering Wärmetheke – Beschreibung

Durch die Temperaturregulierung von 30 bis 90 °C können Sie es perfekt an die Art des Inhalts anpassen. Die Aufrechterhaltung erfolgt durch ein energiesparendes Thermostat. Die Leistung der Wärmetheke beträgt 1500 W, wodurch sie schnell die gewünschte Temperatur erreicht.

Die Befeuchtungsfunktion verhindert das Austrocknen gelagerter Lebensmittel. Das Wasser in einem speziellen Tank verdunstet unter Temperatureinfluss und ermöglicht die Aufrechterhaltung der richtigen Luftfeuchtigkeit, z. B. von Teig.

Großes Fassungsvermögen (160 l) und Innenbeleuchtung garantieren eine sehr ästhetische Präsentation des Inhalts. Sie können es auf 3 Regalböden mit den Maßen 81 x 40/37/34 cm anordnen.

Die **Heizvitrine RCWS-160S ist ein sehr stabiles Gerät,** das mit Gummifüßen ausgestattet ist, die den Boden nicht zerkratzen. Die für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipierten Geräte von Royal Catering funktionieren auch in Ihrem Unternehmen!

ROYAL
catering