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

Produkt-Link: https://cncworld.de/heizvitrine-3-regale-1000w-p-498.html

# Heizvitrine - 3 Regale - 1000W

| | |
|---|---|
| Bruttopreis | **322.99 €** |
| Nettopreis | **271.42 €** |
| Katalognummer | **WG-05** |
| Code des Herstellers | **RCHT-1000** |

## Produktbeschreibung

# Heizvitrine - 3 Regale - 1000W

## Technische Daten:

Material: **Edelstahl, gehärtetes Glas, Stahl**
Abstand zwischen den Regalen [cm]: **8**
Krümelschublade: **Ja**
Beleuchtung: **Nein**
Regalmaße [cm]: **56,6 x 30**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1000**
Temperaturbereich [°C]: **30-85**
Temperaturregelung: **Ja**
Wasserbehälter: **Ja**
Abmessungen (LxBxH): **36 x 64 x 53 cm**
Gewicht: **20,65 kg**
Versandmaße (LxBxH): **78 x 50 x 67,5 cm**
Versandgewicht: **23,7 kg**

## Lieferset:

- Heizvitrine
- 3 Regale
- Wasserbehälter
- Benutzerhandbuch

**Was macht unseren Heizstandort anders?**

**Vielseitigkeit** – verstellbare Einlegeböden, Glastüren
**Haltbarkeit** – Stahlgehäuse, Regalschutz
**Intuitivität** – Temperaturanzeige, Wasserbehälter
**Leistung** – Leistung 1000 W, Temperatur im Bereich von 30–85 °C
Das digitale Display zeigt die aktuelle Temperatur an

**Heizanzeige - 1000 W**

Die **Heizvitrine** von Royal Catering dient der Präsentation von Speisen und der gleichzeitigen Aufrechterhaltung der optimalen Temperatur. Das Gerät beschleunigt die Arbeit in Gastronomiebetrieben (Cafés, Restaurants, Hotels, Pizzerien und Buffets) und ermöglicht Ihnen das Servieren von Gerichten, ohne diese zubereiten zu müssen.
Heizung. Das Modell RCHT-1000 besteht aus soliden Materialien und verfügt über eine lange Garantie.

**Royal Catering Wärmetheke – Eigenschaften**
Die **Heizvitrine** von Royal Catering wurde mit Liebe zum Detail gefertigt. Es ist langlebig, einfach zu verwenden und für die Reinigung sind keine Reinigungsmittel erforderlich. Das Stahlgehäuse behält auch nach jahrelangem Gebrauch seinen Glanz und passt zu vielen Inneneinrichtungen. Jetzt einkaufen!

**DURCHDACHTES DESIGN**

Das **große Fassungsvermögen i**st einer der Hauptvorteile einer Heizvitrine. Durch die **Höhenverstellung der Regale** können Sie Gerichte unterschiedlicher Größe präsentieren. **Jeder von ihnen hat die Maße 56,6 x 30 cm.** Die Vorder- und Rückwände bestehen aus gehärtetem Glas, sodass Sie den Inhalt beobachten können, ohne das Gerät öffnen zu müssen. Darüber hinaus schützt dieses Material Lebensmittel vor dem Kontakt mit äußeren Einflüssen und verhindert, dass Kunden sie berühren.

Eine **hohe Benutzerfreundlichkeit** wird durch den im Set enthaltenen Wasserbehälter gewährleistet. Seine Aufgabe besteht darin, im Inneren des Heizgeräts eine angemessene Luftfeuchtigkeit aufrechtzuerhalten. Die Gerichte trocknen nicht aus, verhärten sich nicht und verlieren nicht ihren Geschmack. Der Tank kann auch entnommen und bequem gewaschen werden.

Ein **effizientes 1000-W-Heizelement** hält die gewählte **Temperatur im Bereich von 30–85 °C.** Durch den optimalen, auf die Art der Lebensmittel abgestimmten Wert bleiben die ideale Konsistenz und der ideale Geschmack erhalten.

**INTUITIVE BEDIENUNG**

Durch die Intuitivität ist die **Heizvitrine** benutzerfreundlich. Das digitale Display zeigt die aktuellen Einstellungen an und ermöglicht Ihnen, diese bei Bedarf anzupassen. Die Schiebetür erleichtert die Nutzung des Modells RCHT-1000 zusätzlich.

**STÄRKE UND HYGIENE**

Die **langlebige Edelstahlkonstruktion** lässt sich leicht sauber halten und ist korrosionsbeständig. Das Material ist resistent gegen mechanische Beschädigungen wie Kratzer und Dellen. Die Regale verfügen über einen Metallschutz, der vor dem Umkippen schützt.

Ewelly
085
°C
Set
EW-986
▲on
HEAT LIGHT
POWER