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

Produkt-Link: https://cncworld.de/heizvitrine-3-regale-1200w-p-497.html

Heizvitrine - 3 Regale - 1200W

Bruttopreis	**432.99 €**
Nettopreis	**363.86 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**WG-04**
Code des Herstellers	**RCHT-1200B**

Produktbeschreibung

Heizvitrine - 3 Regale - 1200W

Technische Daten:

Material: **Edelstahl, gehärtetes Glas**
Abstand zwischen den Regalen [cm]: **10**
Krümelschublade: **Ja**
Beleuchtung: **Ja**
Netzkabel [m]: **1,36**
Regalmaße [cm]: **59 x 32**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1200**
Temperaturbereich [°C]: **25~85**
Temperaturregelung: **Ja**
Wasserbehälter: **Ja**
Abmessungen (LxBxH): **71 x 39 x 52,5 cm**
Gewicht: **25,45 kg**
Versandmaße (LxBxH): **83 x 60,5 x 48,5 cm**
Versandgewicht: **31 kg**

Lieferset:

- Heizvitrine
- Regalständer
- 3 Regale
- Wasserbehälter
- Übrig gebliebenes Tablett
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Heizstandort anders?

Vielseitigkeit – verstellbare Einlegeböden, Glastüren
Haltbarkeit – Stahlgehäuse, Regalschutz
Intuitivität – Display, Wasserbehälter
Leistung – Leistung 1200 W, Temperatur im Bereich von 25–85 °C

Heizvitrine - 1200 W

Der **Heizvitrine** von **Royal Catering** dient zur Präsentation und gleichzeitigen Beibehaltung der optimalen Temperatur von Speisen wie Pizza, Sandwiches, Toast, Donuts usw. Das Gerät beschleunigt die Arbeit in Gastronomiebetrieben (Cafés, Restaurants, Hotels, Pizzerien oder Buffets). So können Sie Gerichte servieren, ohne sie erhitzen zu müssen. Das Modell RCHT-1200B 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** ist einer der Hauptvorteile einer Heizvitrine. **Jedes Regal hat die Maße 59 x 30 cm.** Durch die Höhenverstellung können Sie Gerichte unterschiedlicher Größe präsentieren. Die Ablagen verfügen über Metallsicherungen, die vor dem Umkippen schützen, und die Kanten verhindern, dass Lebensmittel herunterrutschen. Sie lassen sich leicht abnehmen, was die Reinigung deutlich erleichtert. Darüber hinaus ermöglicht Ihnen die herausnehmbare Resteschale die Wahrung der Hygiene.

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 Heizelement mit einer **Leistung von 1200 W** ermöglicht das Erreichen der gewählten Temperatur im Bereich von 25–85 °C. Sein Wert wird vom Thermostat konstant gehalten. Die auf die Art der Lebensmittel abgestimmte Temperatur sorgt dafür, dass die Konsistenz und der Geschmack perfekt erhalten bleiben.

INTUITIVE BEDIENUNG

Durch die Intuitivität ist die **Heizvitrine** benutzerfreundlich. Das digitale Display zeigt die aktuellen Einstellungen an und ermöglicht Ihnen, diese bei Bedarf anzupassen. Flügeltüren mit praktischen Griffen machen das Modell RCHT-1200B noch einfacher zu bedienen. Dank ihnen können Sie Lebensmittel schnell und sicher in das Gerät einlegen oder daraus entnehmen. Der Innenraum wird durch 2 Lampen beleuchtet. 4 Gummifüße sorgen für Stabilität und verhindern darüber hinaus, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte zerkratzt wird.

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 Wände bestehen aus starkem und sicherem gehärtetem

Glas, sodass Sie den Inhalt beobachten können, ohne das Gerät öffnen zu müssen. Sie schützen Lebensmittel vor dem Kontakt mit äußeren Einflüssen und verhindern zudem, dass Kunden sie berühren.