Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/hot-dog-wrmer-2-brtchen-28-hot-dogs-p-357.html



Hot-Dog Wärmer 2 Brötchen 28 Hot Dogs

Bruttopreis	**217.99 €**
Nettopreis	**183.18 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PG-018**
Code des Herstellers	**RCHW-350-2**
EAN-Code	**4250928685162**

Produktbeschreibung

Hot-Dog-Wärmer - 2 Brötchen - 28 Hot Dogs



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, Aluminium, Kunststoff, gehärtetes Glas, Stahl**
Leistung [W]: **422**
Tankabmessungen [cm]: **Ø16 x 20,5**
Wasserkapazität [l]: **0,5**
Temperaturbereich [°C]: **97 (Heizstäbe), 72 (Glaszylinder)**
Maximale Anzahl Würste [Stk.]: **28**
Anzahl der Stangen: 2: Korbmaße [cm]: **Ø15 x 19**
Optimale Anzahl Würste: **20**
Korb: **Ja**
Heizspieße: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **37 x 38 x 38,5**
Gewicht [kg]: **5,85**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **42 x 42 x 40**
Versandgewicht [kg]: **7,32**

Lieferset:

Hot-Dog-Wärmer

Glaszylinder – 1 Stk.
Zylinderabdeckung – 1 Stk.
Wurstkorb – 1 Stk.
Wasserbehälter – 1 Stk.
Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unseren Hot-Dog-Heizer anders?

Effizienz – Heizleistung 422 W und Temperatur bis 97 °C
Ergonomie – Möglichkeit, Brötchen und Würstchen selbstständig aufzuwärmen
Zuverlässigkeit – Durch das Dämpfen erhalten die Würste die richtige Form
Energieeinsparung – ein automatischer Thermostat kontrolliert den Energieverbrauch
Langlebigkeit – gewährleistet durch solide Materialien, d. h. Edelstahl und gehärtetes Glas

Hotdog-Gerät von Royal Catering

Der professionelle Hot-Dog-Wärmer von Royal Catering ist ein Gerät für den Einsatz in Hotels, Restaurants, Bars, Imbisswagen, Catering-Unternehmen sowie im Haushalt. Dieses Gerät erhitzt und hält die Temperatur von Brötchen und Würstchen und ermöglicht so die effiziente Zubereitung warmer Gerichte.

RCHW-350-2 Hot-Dog-Wärmer – Eigenschaften

Die Effizienz des Modells RCHW-350-2 beruht auf seinen technischen Parametern. Das Gerät verfügt über eine Heizleistung von 422 W und einen Temperaturbereich von bis zu 97 °C. Der Betrieb der Maschine wird durch einen automatischen Thermostat gesteuert, der ein bestimmtes Wärmeniveau aufrechterhält und Energie spart. Ein spezieller Indikator informiert über laufende Arbeiten. Dadurch werden Hot Dogs sehr schnell und mit minimalen Betriebskosten zubereitet.

Die Ergonomie des Royal Catering-Geräts ergibt sich aus der Möglichkeit, Zutaten selbstständig zu erhitzen. Die Maschine ist mit zwei Rollhanteln und einem Korb ausgestattet, der bis zu 30 Würstchen aufnehmen kann. Durch das herausnehmbare Fach können zwei Wurstsorten getrennt werden. Dank des bequemen Griffs können Sie sie herausnehmen und in den Wärmer stellen, wo sie durch das Dämpfen ihre Textur und Form behalten.

Die Sicherheit bei der Verwendung des Hot-Dog-Wärmers RCHW-350-2 wird durch die bei seiner Herstellung verwendeten **hochwertigen und langlebigen Materialien** gewährleistet. Das **Edelstahlgehäuse** ist beständig gegen **Korrosion, dauerhafte Verschmutzung und mechanische Beschädigung.** Darüber hinaus reagiert es nicht mit Lebensmitteln und stellt daher keine Gefahr für die Gesundheit dar. Der Wurstkorb wird durch einen Zylinder aus gehärtetem Glas geschützt, der speziell gehärtet wurde, um den Anforderungen der professionellen Gastronomie gerecht zu werden. Es ist physikalisch und thermisch haltbarer als gewöhnliches Glas. Verschlossen wird das Ganze mit einem Deckel mit Kalthaltegriff. Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

Die Mobilität der Royal Catering-Geräte ist auf die Abmessungen von 34 x 52 x 40 cm und das Gewicht von 10 kg zurückzuführen. Die Maschine lässt sich leicht an jeden Ort transportieren und an einem geeigneten Arbeitsplatz aufstellen. Die nicht beheizten Griffe erleichtern dies. Die Stabilität wird durch Gummifüße gewährleistet, die nicht verrutschen oder die Bodenoberfläche zerkratzen.

Der vorgestellte **Hot-Dog-Wärmer ist ein ideales Angebot für die gesamte Gastronomie.** Die Geräte zeichnen sich durch hohe Effizienz, sparsamen Betrieb sowie eine solide und ergonomische Bauweise aus. Profitieren Sie jetzt vom Angebot des offiziellen Royal Catering Herstellershops, wo hochwertige Produkte mit attraktiven Preisen einhergehen.




ROYAL
catering