Daten aktuell ab: 23-11-2026 07:56

Produkt-Link: https://cncworld.de/pommes-frites-wrmer-elektrisch-350-w-p-515.html



Pommes-Frites-Wärmer – elektrisch – 350 W

Bruttopreis	**146.99 €**
Nettopreis	**123.52 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-16**
Code des Herstellers	**RCWG-1500-W**
EAN-Code	**4250928689818**

Produktbeschreibung

Pommes-Frites-Wärmer – elektrisch – 350 W



Technische Daten:

Farbe: **Silberfarbe**
Maße GN-Behälter [cm]: **23,7 x 29,8 x 15**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Anzahl der Netzkabel: **1**
Netzkabel [m]: **1,3**
Anzahl der Heizelemente**: 1**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **350**
Anzahl der Tasten: **1**
Temperaturbereich [°C]: **30-90**
Temperaturregelung: **Ja**
Abmessungen (LxBxH): **37 x 26,5 x 26,8 cm**
Gewicht: **5,35 kg**
Versandmaße (LxBxH): **42 x 33 x 32 cm**
Versandgewicht**: 6,34 kg**

Lieferset:
- Pommes-Wärmer
- Benutzerhandbuch

Royal Catering Pommes-Wärmer

Mit einem funktionellen Wärmer für Pommes Frites und ähnliche Gerichte können Sie diese zum Servieren unter optimalen Bedingungen erhitzen und aufbewahren. Die Gastronomiegeräte sind für den gewerblichen Einsatz in der HoReCa-Branche konzipiert: in Restaurants, Bars, Buffets, Imbissständen und Cateringunternehmen. Dank der von Royal Catering garantierten hohen Verarbeitungsqualität wird das angebotene Gerät viele Jahre halten.

Catering-Wärmer für Pommes Frites – Beschreibung

Ein präziser Thermostat ermöglicht es Ihnen, die Temperatur automatisch auf dem gewählten Niveau von 30–90 °C zu halten. Daher können Sie das Gericht ganz nach den Vorlieben Ihrer Kunden leicht erwärmt oder heiß servieren, als ob es direkt aus der Pfanne wäre! Der Knopf hat eine deutlich markierte Skala. Ein effizientes Heizelement mit einer Leistung von 350 W ermöglicht ein schnelles Erreichen des gewünschten Wertes (Zeit- und Energieeinsparung) und eliminiert das Risiko möglicher Temperaturschwankungen.

Das hochwertige Gehäuse besteht aus Edelstahl. Dieses in der Gastronomie geschätzte Material ermöglicht einen langen und erfolgreichen Einsatz der daraus hergestellten Geräte. Es ist beständig gegen Korrosion, mechanische Beschädigungen und hat einen dekorativen Glanz. Darüber hinaus verhält es sich neutral im Kontakt mit Lebensmitteln und ist daher völlig unbedenklich für die Gesundheit. Die glatte Stahloberfläche lässt sich leicht hygienisch sauber halten.

Das ergonomische Design des Modells RCWG-1500-W umfasst einen perforierten Pommes-Frites-Einsatz, der das Ablassen des Öls erleichtert. Es kann bequem herausgenommen und in der Spülmaschine gewaschen werden. Gummifüße stabilisieren das Gerät perfekt und verhindern ein Verkratzen der Arbeitsfläche. Eine praktische Diode informiert über den Betrieb des Gerätes und die praktische Schalterabdeckung aus Gummi ist transparent und sehr leicht zu reinigen. Zur Erleichterung der Kühlung sind Löcher im Gehäuse vorhanden.

Ein moderner und effektiver Pommes-Frites-Wärmer wird überall dort eingesetzt, wo Lebensmittel ständig servierbereit gelagert werden müssen. Dank seines durchdachten Designs sind sowohl die Bedienung als auch die Gewährleistung optimaler Bedingungen für die Pommes sehr einfach. Die Marke Royal Catering hat auf die sorgfältige Herstellung der Geräte geachtet, die sich durch hohe Leistungsparameter auszeichnen.


ROYAL
catering
HEAT
POWER