

Produkt-Link: <https://cncworld.de/pommes-frites-wrmer-strahlungswrme-850-w-p-531.html>



Pommes-Frites-Wärmer – Strahlungswärme – 850 W

Bruttopreis	291.99 €
Nettopreis	245.37 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDP-13
Code des Herstellers	RCWG-1500

Produktbeschreibung

Pommes-Frites-Wärmer – Strahlungswärme – 850 W



Technische Daten:

Farbe: **Silberfarbe**

Maße GN-Behälter [cm]: **23,7 x 29,8 x 15**

Gehäusematerial: **Edelstahl**

Anzahl der Netzkabel: **2**

Netzkabel [m]: **1,3**

Anzahl der Heizelemente: **2**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **850**

Anzahl der Tasten: **2**

Temperaturbereich [°C]: **30-90**

Temperaturregelung: **Ja**

Abmessungen (LxBxH): **33 x 27 x 54,5 cm**

Gewicht: **8,55 kg**

Versandmaße (LxBxH): **59,5 x 43,5 x 32,5 cm**

Versandgewicht: **9,3 kg**

Lieferset:

Pommes-Wärmer mit Heizstrahler
Benutzerhandbuch

Pommes-Wärmer mit Heizstrahler

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.

Effiziente 850-W-Heizungen (500 W - oben, 350 W - unten) ermöglichen es Ihnen, schnell den gewünschten Wert zu erreichen (Zeit- und Energieeinsparung). Dank des sorgfältig berechneten Abstands zwischen den Heizelementen sind die Pommes frites heiß, ohne dass die Gefahr einer übermäßigen Bräunung besteht. Ein spezieller (Doppel-)Stecker ermöglicht auch die Verwendung eines einzelnen Heizelements.

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 RCWG-1500 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 Gerätebetrieb (Ein/Aus) und die praktische Gummi-Schalterabdeckung ist transparent und sehr leicht zu reinigen. Zur Erleichterung der Motorkühlung sind Löcher im Gehäuse vorhanden.

Ein moderner und effektiver Pommes-Frites-Wärmer mit Strahlungsheizung 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.



