Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/pommes-und-chipswrmer-600-w-mit-heizbrcke-und-halterung-fr-7-pommestten-p-528.html

Pommes- und Chipswärmer - 600 W - mit Heizbrücke und Halterung für 7 Pommestüten

Bruttopreis	**420.99 €**
Nettopreis	**353.77 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PDP-10**
Code des Herstellers	**RCPWS-85**

Produktbeschreibung

Pommes- und Chipswärmer - 600 W - mit Heizbrücke und Halterung für 7 Pommestüten

Technische Daten:

Gehäusematerial: **Edelstahl**
Anzahl der Netzkabel: **1**
Netzkabel [m]: **1**
Anzahl der Heizelemente: **2**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **600**
Anzahl der Tasten: **2**
Temperaturbereich [°C]: **35-85**
Temperaturregelung: **Nein**
Abmessungen (LxBxH): **71 x 64 x 62 cm**
Gewicht: **20,2 kg**
Versandmaße (LxBxH): **81 x 74 x 68 cm**
Versandgewicht: **24,2 kg**

Lieferset:

- RCPWS-85 Pommes-Frites-Wärmer mit Heizbrücke

- Lochblech
- Halter für Pommes-Frites-Kegel
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN FRITES- UND CHIPS-HEIZGERÄT UNTERSCHIEDLICH?

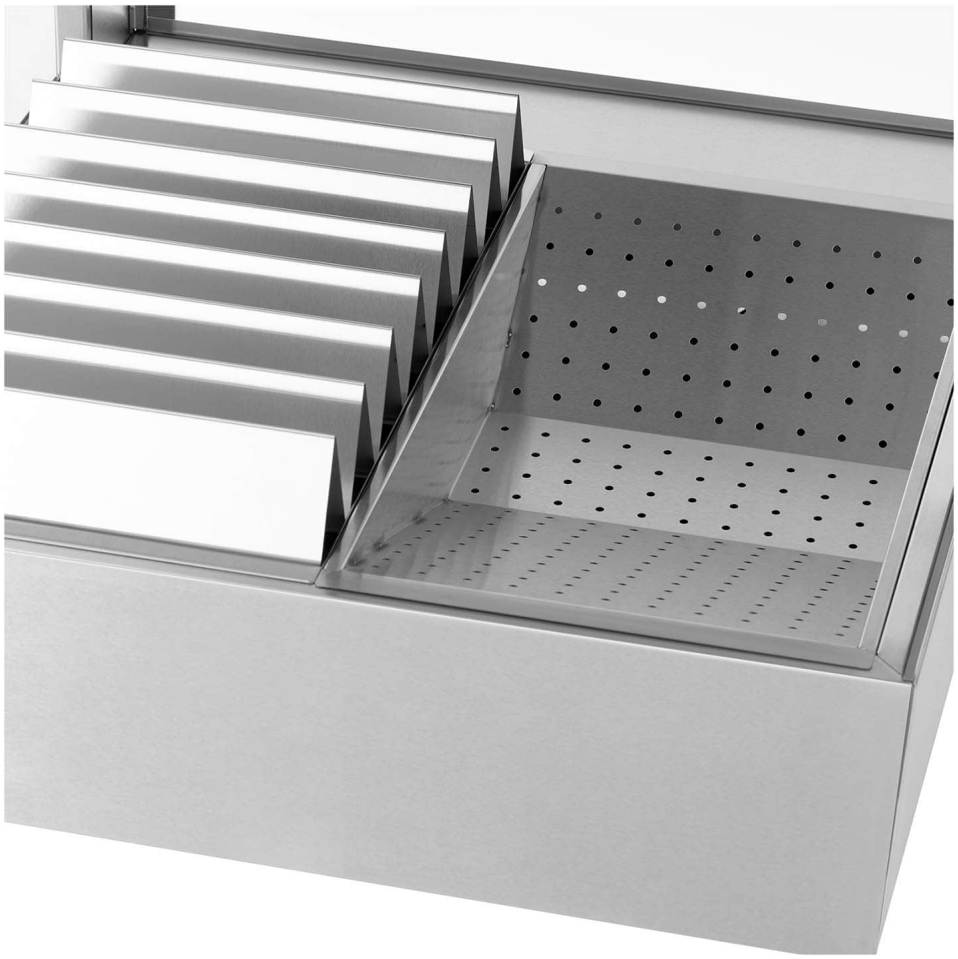
Effizienz – schnelles Aufheizen auf eine Temperatur von 35–85 °C dank 2 Quarz-Heizelementen mit einer Gesamtleistung von 600 W
Praktisch – mit Wärmebrücke, Lochblech und einer Halterung für sieben Tüten Pommes
Einfachheit – intuitive Bedienung mit 2 Schaltern
Hygiene – einfache Reinigung dank glattem Gehäuse aus Edelstahl
Langlebigkeit – dank langlebiger Materialien und hochwertiger Verarbeitung

Pommes-Frites-Wärmer für große Mengen knuspriger Beläge

Mit dem Pommes-Frites-Wärmer aus der Catering-Serie von Royal Catering können große Mengen dieser beliebten Beilage warm und trotzdem knusprig gehalten werden. Der Catering-Wärmer mit Heizbrücke, Lochblech und Halterung für sieben Tüten Pommes garantiert knusprigen Genuss in Fast-Food-Restaurants, Imbissen, Buffets oder Foodtrucks sowie bei Catering-Events.

Pommes warm halten und effizient servieren
Zwei separat schaltbare Quarzheizelemente mit einer Gesamtleistung von 600 W sorgen für einen schnellen Temperaturbereich von 35-85°C. Knusprige Pommes können auf einem gelochten Backblech warm gehalten werden.

Das Gerät bietet Platz für die Aufbewahrung von sieben in Tüten verpackten, servierfertigen Portionen. Der bequeme Zugriff auf perfekt zubereitete Pommes frites aus einem Catering-Heizofen wird Ihre Gäste begeistern und Ihre Arbeit effizienter machen.

Die Bedienung über die 2 Schalter an der Vorderseite ist sehr sicher und einfach – genau wie die Reinigung des Pommes-Frites-Wärmers. Dank des Edelstahlgehäuses gelingt dies mühelos und präzise mit wenigen Handgriffen. Gleichzeitig ist das Material ideal für den Kontakt mit Lebensmitteln. Es ist besonders beständig gegen Faktoren wie Korrosion. Die hochwertige Verarbeitung garantiert eine lange Lebensdauer auch bei Dauergebrauch.

ROYAL
catering
LIGHT
ON
OFF
HEAT
ON
OFF