

---

Daten aktuell ab: 18-01-2026 14:04

Produkt-Link: <https://cncworld.de/tellerwrmer-120-teller-p-493.html>

## Tellerwärmer - 120 Teller



Bruttopreis	<b>783.99 €</b>
Nettopreis	<b>658.82 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>PDT-02</b>
Code des Herstellers	<b>RCWS-60</b>

### Produktbeschreibung

## Tellerwärmer - 120 Teller



#### Technische Daten:

Material: **Edelstahl**

Kapazität: **Bis zu 120 Teller mit einem Durchmesser von 27 cm**

Netzkabel [m]: **1,30**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **1200**

Temperaturbereich [°C]: **30-110**

Temperaturregelung: **Ja**

Abmessungen (LxBxH): **53 x 60 x 76,5 cm**

Gewicht: **34,9 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **65 x 65 x 83,5 cm**

Versandgewicht: **43,58 kg**

#### Lieferset:

- Tellerwärmer
- Benutzerhandbuch

---

Was macht unseren Plattenheizer anders?

**Kapazität** - bis zu 120 Teller mit einem Durchmesser von 27 cm

**Praktisch** - 3 höhenverstellbare Einlegeböden

**Effizienz** - Leistung 1200 Watt

**Komfort** - vollautomatischer Thermostat

**Regulierung** - Temperatur-Einstellbereich: 30-110 °C

### Royal Catering Tellerwärmer für 120 Teller

Das Servieren von Speisen auf kalten Speisen führt dazu, dass die Speisen schneller abkühlen, was in professionellen Restaurants nicht akzeptabel ist. Um dieses Problem zu lösen, hat Royal Catering einen effizienten Tellerwärmer entwickelt. Das Modell RCWS-60 versorgt Ihre Gerichte mit der optimalen Temperatur, wodurch die servierten Speisen länger warm bleiben.

### RCWS-60 Catering-Geschirrwärmer - Beschreibung

**Das große Fassungsvermögen** des Produkts ermöglicht Platz für 120 Teller mit einem Durchmesser von 27 cm. Bei Bedarf können Sie die Höhe der drei Regalböden verändern. Dadurch können Sie größere Gerichte in den Wärmeschränk stellen.

Die Effizienz des Modells RCWS-60 beruht auf der **Leistung von 1200 W**. Sie garantiert ein schnelles Erreichen der gewählten **Temperatur im Bereich von 30 bis 120 °C**. Zur Einstellung dieses Wertes dient ein stufenloser, komfortabler Drehknopf.

Das **Edelstahlmaterial des Tellerwärmers ist sehr leicht zu reinigen**. Wischen Sie es einfach mit einem feuchten Tuch ab. Das gesamte Gerät zeichnet sich aus durch:

Hohe Mobilität dank 4 Rädern. Zwei davon sind mit Bremsen ausgestattet, die für die Stabilität der Ausrüstung sorgen.

Sorgen Sie mit dem Tellerwärmer von Royal Catering dafür, dass Ihre Gerichte lange warm bleiben. **Das Modell RCWS-60 ist ein perfektes Ausstattungselement für Restaurants, Hotels, Buffets und alle Einrichtungen, die Wert auf die Zufriedenheit der Gäste mit dem Essen legen. Entdecken Sie noch heute die hohe Qualität des Gerätes!**



