

Daten aktuell ab: 03-06-2026 07:04

Produkt-Link: <https://cncworld.de/tellerwrmr-60-teller-p-499.html>



Tellerwärmer - 60 Teller

Bruttopreis	514.99 €
Nettopreis	432.76 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PDT-03
Code des Herstellers	RCWS-30

Produktbeschreibung

Tellerwärmer - 60 Teller



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**

Fassungsvermögen: **Bis zu 60 Teller mit einem Durchmesser von 29 cm**

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

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **800**

Temperaturbereich [°C]: **30-110**

Temperaturregelung: **Ja**

Abmessungen (LxBxH): **50 x 35 x 80 cm**

Gewicht: **26,28 kg**

Versandmaße (LxBxH): **69 x 50 x 90 cm**

Versandgewicht: **32,72 kg**

Lieferset:

- Geschirrwärmer
- Räder - 4 Stk.
- Gummifüße - 4 Stk.
- Verstellbare Regale - 3 Stk.

-
- Schraubenset
 - Benutzerhandbuch

Was macht unseren Plattenheizer anders?

Für 60 Teller mit einem Durchmesser von bis zu 29 cm

3 verstellbare Einlegeböden bieten Platz für viele Teller

Leistung - Leistung 800 W, Temperatur einstellbar von 30 bis 110 °C

Edelstahl - Hygiene und lange Lebensdauer

Mobilität - 4 leicht drehbare Räder

Tellerwärmer

Der Tellerwärmer von Royal Catering ist eine unverzichtbare Ausrüstung in Restaurants, großen Hotels, Buffets und Catering-Unternehmen. Es ermöglicht Ihnen, die erforderliche Temperatur des Geschirrs automatisch aufrechtzuerhalten. Die solide Konstruktion des RCWS-30-Modells ist auf den bei seiner Konstruktion verwendeten Edelstahl zurückzuführen.

Geschirrwärmer - Eigenschaften

Die geräumige Kammer kann dank der Leistung von 800 W bis zu 60 Teller mit einem Durchmesser von 29 cm gleichzeitig erhitzen. Das Modell RCWS-30 wird das Servieren von Gerichten bei langen Veranstaltungen und Feiern deutlich verbessern. Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 30 und 110 °C. Für eine einfache Bedienung sorgt ein Bedienfeld, das lediglich mit einem Temperatur-Einstellknopf und zwei Kontrollleuchten ausgestattet ist.

Drei verstellbare Einlegeböden können je nach Bedarf positioniert werden. Die Mobilität des Gerätes wird durch vier schwenkbare, leichtgängige Rollen erreicht. Sie machen keinen Lärm und zerkratzen den Boden nicht. Zur Ausstattung gehören auch vier Beine.

Mit der Bestellung eines Tellerwärmers schließen Sie sich dem Kreis der Profis aus der Restaurant-, Hotel- und Cateringbranche an. Das Produkt erwärmt das benötigte Geschirr schnell und hält die erforderliche Temperatur so lange wie nötig aufrecht. Das Modell RCWS-30 wird das Servieren von Gerichten auch bei längsten Feierlichkeiten erheblich erleichtern. Dank seiner langlebigen und soliden Konstruktion wird es viele Jahre halten.



