

Daten aktuell ab: 18-01-2026 15:26

Produkt-Link: <https://cncworld.de/weinwrmer-27-l-timer-wasserhahn-lcd-p-476.html>



Weinwärmer - 27 l - Timer - Wasserhahn - LCD

Bruttopreis	172.99 €
Nettopreis	145.37 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	DN-09
Code des Herstellers	RCMW-27SD

Produktbeschreibung

Weinwärmer - 27 l - Timer - Wasserhahn - LCD



Technische Daten:

Material: **Edelstahl, Kunststoff**

Trockenkochschutz: **Ja**

Farbe: **Schwarz, Silber**

Ablasshahn: **Ja**

Netzkabel [m]: **0,9**

Überhitzungsschutz: **Ja**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2000**

Tankinhalt [l]: **27**

Temperaturbereich [°C]: **30 - 100**

Countdown-Timer: **Ja**

Mit Display: **Ja**

Anzeigetyp: **LCD**

Tankabmessungen [cm]: **Ø35 x 48**

Countdown-Timer – Zeitbereich: **0 - 120 Min**

Abmessungen (LxBxH): **42 x 47 x 48,5 cm**

Gewicht: **4,42 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **41,5 x 40,5 x 46,2 cm**

Versandgewicht: **5,32 kg**

Lieferset:

- Weinwärmer
- Glasständer
- Manuelle Benutzeranweisungen

Weinwärmer

Der Weinwärmer ist ein Multifunktionsgerät von Royal Catering zum automatischen Kochen, Warmhalten und Ausschenken (Zapfen) mit einem Fassungsvermögen von 27 Litern. Das Modell RCMW-27SD verfügt über eine Timerfunktion bis zu 120 Minuten. Dank der Möglichkeit, die Temperatur im Bereich von 30 bis 100 °C einzustellen, und einem speziellen Einsatz ist das Gerät für die Hochtemperaturpasteurisierung von Gläsern geeignet.

Zeit und Temperatur werden auf einem übersichtlichen LCD-Panel angezeigt. Für die Betriebssicherheit sorgen das Überhitzungs- und Trockenlaufschutzsystem. Dank seiner optimalen Parameter kann der Heizstrahler sowohl im gewerblichen als auch im privaten Bereich eingesetzt werden. Der elegante Edelstahl und das digitale Display sind ein Blickfang und machen unser Produkt für Partys, Bankette und Konferenzen geeignet.

Royal Catering Pasteurisierungstopf - Beschreibung

Der Weinwärmer ist ein multifunktionales Gastronomiegerät mit einem Fassungsvermögen von 27 Litern, das Speisen kocht, erhitzt und Heißgetränke ausgibt. Das im Showroom des offiziellen Herstellers Royal Catering erhältliche Modell RCMW-27SD eignet sich auch hervorragend zum Pasteurisieren von Einmachgläsern. Für eine intuitive und komfortable Bedienung des Herdes sorgt ein benutzerfreundliches LCD-Panel.

Die Maschine ist mit einem Schutzsystem gegen Überhitzung und Trockenlauf ausgestattet, das einen sicheren und komfortablen Betrieb sowohl zu Hause als auch in der Profiküche gewährleistet.

UNIVERSALITÄT UND DURCHDACHTES DESIGN

Die **Universalität des Royal Catering-Artikels** ergibt sich aus mehreren Funktionen. **Durch das automatische Garen mit Timer-Option können Sie beispielsweise Obst- und Gemüsegerichte, Suppen, Gulasch, Abkochungen zubereiten sowie Tee/Kaffee aufbrühen oder Wein erhitzen.** Es eignet sich zum Ausgeben von Heißgetränken (besonders für viele Gäste) und zum Pasteurisieren von Gläsern mit Säften, Marmeladen, Gemüsegurken, Kohl, Zucchini, Kürbis und anderen ähnlichen Produkten. Im Set ist eine spezielle Unterlage für Einmachgläser enthalten.

Die **2000-W-Heizung** garantiert eine **hohe Heizeffizienz des 27-Liter-Tanks**, ohne dass die Gefahr einer Verbrennung des Inhalts besteht. Die verteilte Wärme hält das Essen oder Getränk heiß. Um Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten, wurden im Tank maximale und minimale Kapazitätsgrenzen festgelegt.

Der **Thermostat hat eine maximale Temperatur von 100 °C** und eine minimale Temperatur von 30 °C. Der Parameter wird stufenlos über einen Drehknopf mit übersichtlicher Skala eingestellt. Dank des Timers können Sie die Koch-/Aufheizzeit von 1 bis 120 Minuten wählen oder eine feste Zeit für eine bestimmte Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet orange, wenn der Pasteurisierungstopf den Inhalt erhitzt, und erlischt, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist.

Die **langlebige und solide Edelstahlkonstruktion**, einschließlich eines vollständig aus diesem Material gefertigten Tanks, gewährleistet eine lange Lebensdauer der Maschine. Das Material ist beständig gegen Korrosion und mechanische Beschädigungen.

Dank seiner biologischen Neutralität ist es **perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet**. Darüber hinaus ist das Ganze leicht zu reinigen und zu warten (bequemer Zugang zum Tank durch abnehmbaren Deckel). Gummifüße sorgen für Stabilität des Einkochtopfes während des Betriebs und zerkratzen beim Bewegen nicht die Oberfläche.

INTUITIVE BEDIENUNG

Das übersichtliche **LCD-Panel** sorgt für eine einfache Bedienung. Temperatur und Timer werden über 2 stufenlose

Drehknöpfe eingestellt. Die Parameter lassen sich bequem auf dem benutzerfreundlichen LCD-Display ablesen, das Sie darüber informiert, wenn die Heizung eingeschaltet ist. Wenn Sie über dem Timer 1 bis 6 Linien sehen, bedeutet dies, dass die Heizung in Betrieb ist. Wenn keine Linien vorhanden sind, ist die Heizung ausgeschaltet.

Eine komfortable und intuitive Bedienung ist auch durch den Ablasshahn zur Getränkeausgabe gewährleistet. Es kann in 3 Positionen eingestellt werden: offen, bis der Benutzer den Griff drückt, geschlossen oder offen, bis es manuell geschlossen wird.

Große, kühl bleibende Griffe erleichtern das Tragen der RCMW-27SD-Ausrüstung. Sie bestehen aus Kunststoff, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Darüber hinaus ist der Weinwärmer an der Unterseite mit einem Netzkabelfach ausgestattet, das zur Aufbewahrung des Geräts genutzt werden kann.

SICHERHEIT

Trockenlaufschutz und Überhitzungsschutz sind die beiden wichtigsten Funktionen für einen sicheren Betrieb. Der erste schaltet die Heizung automatisch aus, wenn der Tank leer ist, und der zweite schützt die Grundelemente des Geräts.

MODERNES DESIGN

Das elegante Design entsteht durch polierten Stahl und glänzendes Schwarz. Die Farbkombination verleiht dem Gerät bei einer Geschäftskonferenz oder einem feierlichen Bankett ein beeindruckendes und professionelles Aussehen. Der Herd passt in jedes Interieur.



