Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/wurstwrmer-10-liter-1000-w-p-518.html



Wurstwärmer - 10 Liter - 1000 W

Bruttopreis	**242.99 €**
Nettopreis	**204.19 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**BM-19**
Code des Herstellers	**RCHW-1000**
EAN-Code	**4250928638069**

Produktbeschreibung

Wurstwärmer - 10 Liter - 1000 W



Technische Daten:

Papierkorb: **Nein**
Farbe: **Silberfarbe**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Heizspieße: Nein
Behältermaterial: **Edelstahl**
Netzkabel [m]: **1,3**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1000**
Wasserkapazität [l]: **10**
Temperaturbereich [°C]: **30-90**
Tankabmessungen [cm]: **29,9 x 23,8 x 15**
Abmessungen (LxBxH): **36 x 27 x 30 cm**

Gewicht: **5,7 kg**
Versandmaße (LxBxH): **42 x 32,5 x 33,5 cm**
Versandgewicht: **7,19 kg**

Lieferset:

- Wurstwärmer
- Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN SWEET HEATER UNTERSCHIEDLICH?

Hohe Effizienz – Tank mit einem Fassungsvermögen von 10 Litern
Schnelles Aufheizen – 1000 W
Funktionalität – Temperaturbereich von 30 bis 90 °C
Langlebigkeit und einfache Reinigung – Edelstahl
Für Hot Dogs – zum Erhitzen und Warmhalten von Würstchen

Wurstwärmer - 10 Liter - 1000 W

Der Wurstwärmer ist ein Gerät für die professionelle Gastronomie. Das Modell RCHW-1000 eignet sich für die Zubereitung von Würstchen, Würstchen und Würstchen in Cateringunternehmen, Kantinen, Fast-Food-Bars, Cafés, Restaurants und Imbisswagen. Langlebige und solide Geräte von Royal Catering werden zu einem attraktiven Preis angeboten.

Royal Catering Hotdog-Wärmer – Eigenschaften

Der ergonomische Wurstwärmer wurde für kleine und große Gastronomiebetriebe konzipiert. Das Modell RCHW-1000 erhitzt und hält anschließend Würstchen, Würstchen usw. auf der angegebenen Temperatur. Die hochwertige Verarbeitung aus Edelstahl sorgt für eine lange Lebensdauer des Royal Catering-Heizgeräts.

DURCHDACHTES DESIGN

Die Dampferhitzung sorgt dafür, dass Würste, die über dem Wasserspiegel auf einem speziellen Tablett platziert werden, ihre Saftigkeit, ihren Geschmack und ihr Aroma nicht verlieren. Auf diese Weise zubereitete Würste eignen sich perfekt für Hot Dogs. Je nach Bedarf können Sie die Heiztemperatur von 30 bis 90 °C einstellen. Der Thermostat hält es dann automatisch auf dem angegebenen Niveau.

Das große Tankvolumen (10 Liter) ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung einer großen Produktmenge. Dies ist sehr nützlich zum Mittag- oder Frühstück. Dadurch eignet sich das Modell RCHW-1000 auch gut als Element eines Buffets bei einer größeren Catering-Veranstaltung.

Ein Vorteil mobiler Geräte ist die kompakte Bauweise. Je nach Bedarf lässt es sich leicht transportieren. Die Stabilität des Heizgeräts auch auf rutschigem Untergrund wird durch vier Gummifüße gewährleistet. Durch Anheben mit dem Kunststoffknopf lässt sich die Abdeckung leicht neigen. Der Schalter verfügt über eine grüne Hintergrundbeleuchtung und ein orangefarbenes Licht informiert über den Betrieb des Geräts.

HALTBARKEIT UND SICHERHEIT

Edelstahl, aus dem die Geräte von Royal Catering gefertigt sind, ist ein begehrtes Material in der professionellen Gastronomie. Es ist biologisch inert – es hat keinen Einfluss auf den Geschmack, Geruch und Nährwert von Lebensmitteln. Es korrodiert nicht und wird nicht durch in Lebensmitteln enthaltene Säuren zerstört. Es ist außerdem resistent gegen mechanische Beschädigungen.

ENERGIE SPAREN

Energiesparend – das 1000-W-Heizelement heizt schnell auf. Das durchdachte Design der Maschine fördert die Wärmespeicherung und verhindert deren Verlust. Dadurch verbraucht das Gastronomiegerät wenig Strom.