

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/nclizitor-pentru-hot-dog-uri-2-baghete-28-crenvursti-p-318.html>



## Încălzitor pentru hot dog-uri - 2 baghete - 28 crenvurști

Preț brut	<b>999.00 Lei</b>
Preț net	<b>825.62 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>PG-018</b>
Codul producătorului	<b>RCHW-350-2</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

Descrierea produsului

## Încălzitor pentru hot dog-uri - 2 baghete - 28 crenvurști



Tensiune [V]: **230**  
Material: **Inox, Aluminu, Plastic, Sticlă cãlitã, Oțel**  
Putere [W]: **422**  
Dimensiuni recipient [cm]: **Ø16 x 20.5**  
Capacitate apă [l]: **0,5**  
Diapazon temperaturã [°C]: **97 (tije de încălzire), 72 (cilindru din sticlă)**  
Cantitate maximã crenvurști [buc.]: **28**  
Cantitate bare: 2: Dimensiuni coș [cm]: **Ø15 x 19**  
Cantitate optimã crenvurști: **20**  
Coș: **Da**  
Tije de încălzire: **Da**  
Dimensiuni (Lxlxl) [cm]: **37 x 38 x 38.5**  
Masã [kg]: **5.85**  
Dimensiuni ambalaj (Lxlxl) [cm]: **42 x 42 x 40**  
Masã ambalaj [kg]: **7.32**

---

Setul conține:

- Încălzitor pentru hot-dog-uri
- Cilindru din sticlă - 1 buc.
- Capac cilindru - 1 buc.
- Coș pentru cârnați - 1 buc.
- Recipient apă - 1 buc.
- Manual instrucțiuni

---

## PRIN CE SE DISTINGE ACEST ÎNCĂLZITOR DE HOT DOG-URI?

- Eficiență - puterea încălzitorului de 422 W și temperatura până la 97°C
- Ergonomie - posibilitatea de încălzire independentă a baghetelor și a cârnaților
- Fiabilitate - aburirea asigură forma adecvată a cârnaților
- Economisire de energie - termostatul automat controlează consumul de energie
- Durabilitate - asigurată de materiale solide: oțel inoxidabil și sticlă calită

## Echipment pentru hot dog-uri Royal Catering

Încălzitorul profesionist Royal Catering este un echipament destinat utilizării în hoteluri, restaurante, baruri, food trucks, firme de catering, precum și în gospodării casnice. Acest dispozitiv va încălzi și menține temperatura baghetelor și cârnaților, permițând prepararea eficientă a mâncărilor calde.

### Încălzitor hot dog-uri RCHW-350-2 - caracteristici

**Eficiența** modelului RCHW-350-2 se datorează parametrilor săi tehnici. Echipamentul are o putere de încălzire de 422 W și o gamă de temperatură de până la 97°C. Funcționarea mașinii este supravegheată de un termostat automat care menține un anumit nivel de căldură și economisește energie. Un indicator special informează despre lucrările în curs. Ca urmare, hot-dog-urile sunt pregătite foarte rapid și cu costuri de operare minime.

**Ergonomia lucrului** dispozitivului Royal Catering rezultă din posibilitatea de încălzire independentă a ingredientelor. Aparatul este echipat cu două bare pentru baghete, precum și cu un coș ce poate conține până la 30 de cârnați. Despărțitorul detașabil poate separa cele două tipuri de cârnați. Mânerul convenabil vă permite să le scoateți și să le puneți în încălzitor, unde datorită aburării își vor păstra textura și forma.

**Securitatea** RCHW-350-2 este asigurată de materiale de înaltă calitate și durabile utilizate pentru producerea acestuia. Carcasa din oțel inoxidabil este rezistentă la coroziune, murdărie permanentă și deteriorări mecanice. În plus, nu reacționează cu alimentele, deci nu prezintă un risc pentru sănătate. Coșul pentru cârnați este protejat de un cilindru din sticlă calită, pentru a satisface cerințele cateringului profesionist. Este mai durabil din punct de vedere fizic și termic decât sticla obișnuită. Dispozitivul este închis cu un capac cu mâner care nu se încălzește. Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**Mobilitatea** echipamentului Royal Catering se datorează dimensiunilor sale de 34 x 52 x 40 cm și greutatei de 10 kg. Aparatul este ușor de transportat în orice loc și instalat oriunde vă e la îndemână. Mânerele care nu se încălzesc facilitează acest lucru. Stabilitatea este asigurată de picioarele din cauciuc care nu alunecă și nu zgârie suprafața podelei.

**Încălzitorul de hot dog prezentat este o propunere ideală pentru întreaga industrie de catering. Echipamentul se caracterizează prin eficiență ridicată, funcționare economică, precum și un design solid și ergonomic. Profita de oferta magazinului oficial al producătorului brandului Royal Catering, unde calitatea înaltă a produselor merge mână în mână cu preturile lor atractive.**



