

Länken till produkten: <https://cncworld.se/korvvarmare-10-liter-1000-w-p-489.html>

## Korvvärmare - 10 liter - 1000 W



Bruttopris	<b>2 990.00 kr</b>
------------	--------------------

Nettopris	<b>2 392.00 kr</b>
-----------	--------------------

Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
----------------	---------------------

Leveranstid	<b>3 dagar</b>
-------------	----------------

Katalognummer	<b>BM-19</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RCHW-1000</b>
--------------	------------------

### Produktbeskrivning

## Korvvärmare - 10 liter - 1000 W



Papperskorgen: Nej  
Silverfärg  
Material i höljet: Rostfritt stål  
Uppvärmningsspett: Nej  
Behållarmaterial: Rostfritt stål  
Nätsladd [m]: 1,3  
Spänning [V]: 230  
Effekt [W]: 1000  
Vattenkapacitet [l]: 10  
Temperaturområde [°C]: 30-90  
Tankmått [cm]: 29,9 x 23,8 x 15  
Mått (LxBxH): 36 x 27 x 30 cm  
Vikt: 5,7 kg  
Fraktmått (LxBxH): 42 x 32,5 x 33,5 cm  
Fraktvikt: 7,19 kg

---

Ingår:

- Korvvärmare
- Instruktionsbok

---

## VAD GÖR VÅR VÄRMARE UNIK?

- Hög effektivitet - tank med en kapacitet på 10 liter
- Snabb uppvärmning - 1000 W
- Funktionalitet - temperaturområde från 30 till 90°C
- Hållbarhet och enkel rengöring - rostfritt stål
- Till korv - för att värma och hålla korv varma

### Korvvärmare - 10 liter - 1000 W

Korvvärmaren är en enhet designad för professionell gastronomi. RCHW-1000-modellen kommer att tillaga korvar, wienerbröd och frankfurter i cateringföretag, kantiner, snabbmatsbarer, kaféer, restauranger och foodtrucks. Slitstark och solid utrustning från Royal Catering erbjuds till ett attraktivt pris.

### Royal Catering varmkorvvärmare - egenskaper

Den ergonomiska korvvärmaren är designad för liten och stor gastronomi. Modellen RCHW-1000 kommer att värma upp och sedan hålla korv, korv osv. vid markerad temperatur. Den höga kvaliteten på rostfritt stål säkerställer en lång livslängd på Royal Catering-värmaren.

## TANKEDESIGN

Ångvärmning gör att korvar som placeras ovanför vattennivån på en speciell bricka inte förlorar sin saftighet, smak och arom. Korv som tillagas på detta sätt blir perfekta. Beroende på dina behov kan du ställa in uppvärmningstemperaturen i intervallet 30 till 90 °C. Termostaten håller den sedan automatiskt på den markerade nivån.

Tankens stora kapacitet (10 liter) gör att du kan förbereda en stor mängd av mat samtidigt. Detta är mycket användbart till lunch eller frukost. Tack vare detta kommer modellen RCHW-1000 även att fungera bra som ett inslag i ett smörgåsbord vid ett större event med catering.

Den kompakta designen är en fördel med mobil utrustning. Den är lätt att transportera efter behov. Värmarens stabilitet även på halt underlag säkerställs av fyra gummifötter. Locket kan enkelt lutas genom att lyfta det i plastknoppen. Strömbrytaren har en grön bakgrundsbelysning och en orange lampa informerar om enhetens funktion.

## HÅLLBARHET OCH SÄKERHET

Det rostfria stålet som utrustningen från Royal Catering är gjord av är ett önskvärt material inom professionell gastronomi. Det är biologiskt inert - det påverkar inte matens smak, lukt och näringsvärde. Det korroderar inte och skadas inte av syror som finns i maten. Det är också motståndskraftigt mot mekaniska skador.

## ENERGI SPARANDE

Energieffektiv - 1000W värmeelement värms upp snabbt. Maskinens genomtänkta design gynnar ansamling av

---

**värme och förhindrar dess förlust. Tack vare detta förbrukar den lite elektricitet.**