Aktuella information för den: 27-11-2026 16:51

Länken till produkten: https://cncworld.se/korvvrmare-2-bullar-28-korvar-p-329.html



Korvvärmare - 2 bullar - 28 korvar

Bruttopris	**2 390.00 kr**
Nettopris	**1 912.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PG-018**
Producentkod	**RCHW-350-2**
EAN	**4250928685162**

Produktbeskrivning

Korvvärmare - 2 bullar - 28 korvar



Spänning [V]: 230
Material: Rostfritt stål, Aluminium, Plast, Härdat glas, Stål
Effekt [W]: 422
Tankmått [cm]: Ø16 x 20,5
Vattenkapacitet [l]: 0,5
Temperaturområde [°C]: 97 (värmestavar), 72 (glascylinder)
Max antal korvar [st.]: 28
Antal stång: 2: Mått på korgen [cm]: Ø15 x 19
Det optimala antalet korvar: 20
Korg: Ja
Uppvärmningsspett: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 37 x 38 x 38,5
Vikt [kg]: 5,85
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 42 x 42 x 40
Fraktvikt [kg]: 7,32
Ingår:

- Varmkorv värmare

- Glascylinder - 1 st.
- Lock till cylindern - 1 st.
- Korvkorg - 1 st.
- Vattenbehållare - 1 st.
- Instruktionsboken

Vad som utmärker vår maskin?

- Effektivitet - värmeeffekt 422 W och temperatur upp till 97 ° C
- Ergonomi - möjligheten till oberoende uppvärmning av rullar och korvar
- Tillförlitlighet - ångning säkerställer korrekt form på korvarna
- Energibesparing - automatisk termostat styr energiförbrukningen
- Hållbarhet - säkerställs av solida material, d.v.s. rostfritt stål och härdat glas

Royal Catering för korv

Den professionella korvvärmaren från Royal Catering är avsedd för användning på hotell, restauranger, barer, food trucks, cateringföretag samt i hushåll. Denna enhet kommer att värma och bibehålla temperaturen på frallor och korvar, vilket möjliggör effektiv tillagning av varma rätter.

Korvvärmare RCHW-350-2 - egenskaper

Effektiviteten hos modellen RCHW-350-2 beror på dess tekniska parametrar. Utrustningen har en värmeeffekt på 422 W och ett temperaturområde på upp till 97 ° C. Maskinens drift övervakas av en automatisk termostat som håller en viss värmenivå och sparar energi. En särskild indikator informerar om pågående arbete. Som ett resultat tillreds varmkorv mycket snabbt och med minimala driftskostnader.
Ergonomin hos enheten från Royal Catering beror på möjligheten till oberoende uppvärmning av ingredienserna. Maskinen är utrustad med två skivstänger för bullar, samt en korg som kan rymma upp till 30 korvar. Den avtagbara avdelaren kan skilja de två typerna av korv åt. Det bekväma handtaget gör att du kan ta ut dem och lägga dem i värmaren, där de tack vare ångning behåller sin struktur och form.
Säkerheten när du använder varmkorvsvärmaren RCHW-350-2 säkerställs av högkvalitativa, hållbara material som används i dess produktion. Det rostfria stålhöljet är motståndskraftigt mot korrosion, permanent smuts och mekaniska skador. Dessutom reagerar den inte med mat, så den utgör ingen hälsorisk. Korvkorgen skyddas av en härdat glascylinder, som är speciellt härdad för att uppfylla kraven för professionell catering. Det är fysiskt och termiskt mer hållbart än vanligt glas. Det stängs med ett lock med ett icke-värmande handtag. Alla tillbehör tål diskmaskin.
Rörligheten hos Royal Catering-utrustning beror på dess dimensioner på 34 x 52 x 40 cm och vikt på 10 kg. Maskinen är lätt att transportera till vilken plats som helst och ställs upp på en bekväm arbetsstation. De icke-värmande handtagen underlättar arbetet. Stabiliteten säkerställs av gummifötter som inte glider och inte repar golvets yta.
Den presenterade korvvärmaren är ett perfekt maskin för hela cateringbranschen. Utrustningen kännetecknas av hög effektivitet, ekonomisk drift, samt en solid och ergonomisk design.




ROYAL
catering