Aktuella information för den: 17-11-2026 06:51

Länken till produkten: https://cncworld.se/pommes-fritesvrmare-elektrisk-350w-p-486.html



Pommes fritesvärmare - elektrisk - 350W

Bruttopris	**2 090.00 kr**
Nettopris	**1 672.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**BM-16**
Producentkod	**RCWG-1500-W**
EAN	**4250928689818**

Produktbeskrivning

Pommes fritesvärmare - elektrisk - 350W



Färg: **Silver**
Mått på GN-behållaren [cm]: **23.7 x 29.8 x 15**
Fallmaterial: **Rostfritt stål**
Antal nätsladdar: **1**
Nätsladd [m]: **1,3**
Antal värmeelement: **1**
Spänning [V]: **230**
Effekt [W]: **350**
Antal knappar: **1**
Temperaturområde [°C]: **30-90**
Temperaturkontroll: **Ja**
Mått (LxBxH): **37 x 26.5 x 26.8 cm**
Vågen: **5.35 kg**
Leveransmått (LxBxH): **42 x 33 x 32 cm**
Fraktvikt: **6.34 kg**
Leveransens omfattning:

- Pommes frites varmare
- Användarmanual

Royal Catering pommes fritesvärmare

En funktionell varmare för pommes frites och andra liknande rätter gör att du kan värma och förvara dem för servering under optimala förhållanden. Cateringutrustningen är designad för kommersiell användning i HoReCa-branschen: i restauranger, barer, bufféer, snacksställen och cateringföretag. Tack vare den höga kvaliteten på utförande som garanteras av Royal Catering kommer den erbjudna enheten att hålla i många år.

Cateringvärmare för pommes frites – beskrivning

Exakt termostat låter dig automatiskt hålla temperaturen på en vald nivå från 30-90°C-området. Därför kan du, enligt dina kunders preferenser, servera rätten lätt värmd eller varm, som om den var direkt från pannan! Knoppen har en tydligt markerad skala. Effektivt värmeelement o **kraft 350W** gör att du snabbt kan uppnå önskat värde (sparar tid och energi) och eliminerar risken för eventuella temperaturfluktuationer.

Bostäder av hög kvalitet var gjord av rostfritt stål. Detta material, värderat i cateringbranschen, möjliggör lång, framgångsrik användning av utrustning gjord av det. Den är resistent mot korrosion, mekaniska skador och har en dekorativ glans. Dessutom är det neutralt i kontakt med mat, så det är helt säkert för hälsan. Den släta stålytan är lätt att hålla hygieniskt ren.

Ergonomisk design RCWG-1500-W-modellen inkluderar en perforerad insats för pommes frites, vilket underlättar oljedräneringen. Den kan tas bort och diskas i diskmaskin för enkelhets skull. Gummifötter stabiliserar utrustningen perfekt och förhindrar repor på arbetsytan. En användbar diod informerar om enhetens funktion, och det praktiska gummikontaktskyddet är genomskinligt och mycket lätt att rengöra. Det finns hål i huset för att underlätta kylning.

En modern och effektiv pommes fritesvärmare kommer att användas på platser där det är nödvändigt att lagra matprodukter i ständig beredskap för servering. Tack vare sin genomtänkta design är både drift och att säkerställa optimala förhållanden för pommes fritesen mycket lätt. Varumärket Royal Catering tog hand om noggrant utförande av utrustningen, som kännetecknas av höga prestandaparametrar.


ROYAL
catering
HEAT
POWER