Aktuella information för den: 18-11-2026 07:12

Länken till produkten: https://cncworld.se/vinvrmare-27l-timer-kran-lcd-p-448.html



Vinvärmare - 27l - Timer - kran - LCD

Bruttopris	**2 190.00 kr**
Nettopris	**1 752.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**DN-09**
Producentkod	**RCMW-27SD**
EAN	**5907052593823**

Produktbeskrivning

Vinvärmare - 27l - Timer - kran - LCD



Material: Rostfritt stål, Plast
Torrkokningsskydd: Ja
Färg: Svart, Silver
Avloppskran: Ja
Nätsladd [m]: 0,9
Överhettningsskydd: Ja
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 2000
Tankvolym [l]: 27
Temperaturområde [°C]: 30 - 100
Timer: Ja
Med display: Ja
Displaytyp: LCD
Tankmått [cm]: Ø35 x 48

Timer - tidsintervall: 0 - 120 min
Mått (LxBxH): 42 x 47 x 48,5 cm
Vikt: 4,42 kg
Leveransmått (LxBxH): 41,5 x 40,5 x 46,2 cm
Fraktvikt: 5,32 kg
Ingår:

- Vinvärmare
- Galler för burkar
- Instruktionsboken

Vinvärmare
Vinvärmaren är en multifunktionell enhet från Royal Catering för automatisk tillagning, varmhållning och utmatning (kran) med en kapacitet på 27l. Modellen RCMW-27SD har en timerfunktion på upp till 120 minuter. Tack vare möjligheten till temperaturreglering i intervallet 30 till 100 ° C och en speciell insats kommer utrustningen att fungera bra vid högtemperaturpastörisering av burkar.
Tid och temperatur syns på en lättläst LCD-panel. Överhettningsskydd och torrkörningsskydd garanterar driftsäkerhet. Tack vare de optimala parametrarna kommer värmaren att klara testet i både kommersiell och hemmabruk. Det eleganta rostfria stålet och digitala displayen är iögonfallande, varför vår produkt lämpar sig för evenemang, banketter och konferenser.
Royal Catering vinvärmare - beskrivning
Vinvärmaren är en 27L multifunktionell cateringutrustning som värmer mat och serverar varma drycker. Modellen RCMW-27SD kommer också att vara perfekt för pastörisering av burkar med konserver. Intuitiv och bekväm drift av pannan tillhandahålls av en vänlig LCD-panel.
Maskinen är utrustad med ett system för skydd mot överhettning och torrkörning, vilket säkerställer säker och bekväm drift både hemma och i ett professionellt kök.
MÅNGSIDIGHET OCH TANKEDESIGN
Royal Catering-produktens universalitet är ett resultat av flera funktioner. Automatisk tillagning med timeralternativet låter dig förbereda t ex frukt- och grönsaksrätter, soppor, gulasch, buljonger, samt brygga te/kaffe eller värma vin. Den är lämplig för att servera varma drycker (särskilt för många gäster) och pastörisering av burkar med juice, sylt, marmelad, grönsaksgurka, kål, zucchini, pumpa och andra sådana preparat. Setet innehåller en speciell dyna för burkar.
Värmaren på 2000W garanterar en betydande uppvärmningskapacitet på 27-literstanken utan risk för att innehållet bränns. Värmen som avleds håller maten eller drycken varm. För att uppnå säkerhet och effektivitet har max- och minimikapacitetsgränser placerats i tanken.
Termostaten har en maxtemperatur på 100°C och minst 30°C. Parametern är steglöst justerbar med en ratt med tydlig skala. Tack vare timern kan du välja en tillagnings-/uppvärmningstid från 1 till 120 minuter eller ställa in en fast tid för en given temperatur. Indikatorlampan lyser orange när pastöriseringskärlet värmer upp innehållet och slocknar när den valda temperaturen har uppnåtts.
Slitstark och solid konstruktion av rostfritt stål, inklusive en tank helt av detta material, säkerställer en lång livslängd på maskinen. Materialet är motståndskraftigt mot korrosion och mekaniska skador.
Tack vare sin biologiska neutralitet är den perfekt för kontakt med mat. Dessutom är det hela lätt att rengöra och underhålla (bekväm åtkomst till tanken med avtagbart lock). Gummifötterna garanterar den bevarande krukans stabilitet under drift och repar inte ytan när den flyttas.
INTUITIV ANVÄNDNING
Den lättlästa LCD-panelen säkerställer enkel användning. Temperatur och timer ställs in med 2 steglösa vred. Parametrarna är lätta att avläsa från den användarvänliga LCD-displayen, som informerar om att slå på värmen. Om det finns 1 till 6 streck ovanför timern är uppvärmningen på, och om det inte finns någon stapel är uppvärmningen avstängd.
Bekväm och intuitiv manövrering är också tack vare avloppskranen för utmatning av drycker. Den har en inställning i 3 lägen: öppen tills användaren trycker på handtaget, stängd eller öppen tills den stängs manuellt. Stora, svala handtag gör det enkelt att bära RCMW-27SD-utrustningen. De är gjorda av plast för att garantera säkerheten vid användning. Dessutom är vinvärmaren utrustad med ett förvaringsfack för nätsladden i botten, som kan användas vid förvaring av enheten.
SÄKERHET
Torrkörningsskydd och överhettningsskydd är de två viktigaste funktionerna för säker drift. Den första stänger automatiskt av uppvärmningen när tanken är tom, och den andra skyddar enhetens grundläggande delar.
MODERN DESIGN
Den eleganta designen tack vare polerat stål och blank svart. Kombinationen av färger ger enheten ett effektivt och professionellt utseende under en affärskonferens eller en formell bankett.


100
SET TEMP
80
CURRENT TEMP
120
MIN
START/STOP
TIMER
ROYAL catering