



Royal Catering RCCF-65W4 Srebrna Fontanna Czekoladowa (6 kg, 5 poziomów, 250 W)

Indeks: **842041** Producent: **Royal Catering** Kod producenta: **RCCF-65W4**

Cena: **1,580.55 zł**

Opis

Royal Catering RCCF-65W4 fontanna czekoladowa ze stali nierdzewnej do czekoladowego fondue (6 kg, 5 poziomów, 250 W)

Producent: Royal Catering

- Do różnych fondue (czekolada, topiony ser, karmel, sosy, syrop lub keczup)
- Wydajny element grzejny 250 W zapewnia szybki czas nagrzewania – zakres temperatur: 0–110 °C
- Duża pojemność – do 6 kg składników – komfort przygotowywania – stabilna konstrukcja i kompaktowe wymiary
- Łatwe czyszczenie – szybki demontaż i trwała stal szlachetna
- Wysokie bezpieczeństwo pracy – system ochrony przed przegrzaniem
- **waga opakowania przedmiotu:** 8.74 kilograms
- **producent:** Royal Catering
- **waga przedmiotu:** 6.5 kilograms
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 4250928685155
- **zalecane węzły przeglądania:** 20658154031, 20853559031
- **punkt znaku wypunktowania:** Do różnych fondue (czekolada, topiony ser, karmel, sosy, syrop lub keczup), Wydajny element grzejny 250 W zapewnia szybki czas nagrzewania – zakres temperatur: 0–110 °C, Duża pojemność – do 6 kg składników – komfort przygotowywania – stabilna konstrukcja i kompaktowe wymiary, Łatwe czyszczenie – szybki demontaż i trwała stal szlachetna, Wysokie bezpieczeństwo pracy – system ochrony przed przegrzaniem
- **Opis produktu:** Świątuj słodko dzięki fontannie czekoladowej RCCF-65W4 firmy Royal Catering. Dwuwarstwowa fontanna czekoladowa jest używana do produkcji fondue z ciepłej, płynnej czekolady lub innych składników (np. stopionego sera, karmelu, sosów, syropu lub keczupu). W zależności od preferencji można osłodzić różne produkty, m.in. owoce, ciastka, naleśnik, gofry, donuty, lody lub musy pod fontanną. Wydajny element grzejny o mocy 250 W zapewnia szybkie nagrzewanie i długie utrzymywanie ciepła składników do wybranej temperatury w zakresie od 0 do 110 °C. Profesjonalne urządzenie jest łatwo dostępne ze wszystkich stron i na pewno przeszło egzaminy w hotelu, restauracji lub na weselu. Do użytku prywatnego, na przykład na imprezie urodzinowej, fontanna czekoladowa wygląda bardzo dobrze. Dzięki dużej pojemności fontanna czekoladowa RCCF-65W4 firmy Royal Catering może jednocześnie przetwarzać do 6 kg. Konstrukcja ślimaka zapewnia podczas przygotowywania swobodny przepływ substancji i zapobiega zapchaniom. Zintegrowane zabezpieczenie przed przegrzaniem zapewnia niezbędne bezpieczeństwo podczas pracy urządzenia i wyłącza fontannę czekoladową przy zbyt wysokiej temperaturze. Dodatkowo chłodzenie silnika w cokole jest wspierane przez specjalne otwory wentylacyjne. Wersja ma dwa przyciski, przez które silnik i element grzejny są uruchamiane oddzielnie. Zastosowanie materiałów ze stali nierdzewnej zapewnia łatwe czyszczenie. Fontanna można łatwo zdemontować, aby oddzielnie wyprać każdą część. Ponadto materiał jest bardzo wytrzymały i odporny na uszkodzenia mechaniczne. Dodatkowy komfort urządzeń Royal Catering

jest osiągany dzięki antypoślizgowym nóżkom, które nie rysują powierzchni i przyczyniają się do zachowania stabilności.

- **marka:** Royal Catering
- **kod unspsc:** 48101500
- **nazwa przedmiotu:** Royal Catering RCCF-65W4 fontanna czekoladowa ze stali nierdzewnej do czekoladowego fondue (6 kg, 5 poziomów, 250 W)
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-09-07T19:47:24.050Z
- **numer części:** RCCF-65W4

Parametry

Waga opakowania	8.74 kg
Waga przedmiotu	6.5 kg
Moc	250 W
Pojemność	6 kg

Zdjęcia

