

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/maszyna-do-waty-cukrowej-xxl-bez-wozka-kopula-72cm-p-4682.html>



## Maszyna do waty cukrowej XXL bez wózka, kopuła 72cm

Cena brutto	<b>99 999,00 zł</b>
Cena netto	<b>81 300,00 zł</b>
Dostępność	<b>Aktualnie niedostępny</b>
Numer katalogowy	<b>10010132</b>
Kod producenta	<b>4</b>
Kod EAN	<b>4260223025310</b>

### Opis produktu

## Urządzenie do waty cukrowej XXL 72cm

Maszyna do waty cukrowej **Royal Catering RCZC-1200XL** z pokrywą to **profesjonalne urządzenie**, które świetnie sprawdzi się na różnego rodzaju imprezach, takich jak festyny szkolne, firmowe czy miejskie.

Użycie do produkcji **stali szlachetnej o wysokiej jakości** zapewnia maszynie wiele zalet: **łatwość w utrzymaniu higienicznej czystości** za sprawą gładkiej powierzchni, **szybkie i sprawne mycie** oraz dużą **odporność na korozję**. Ponadto produkt jest **przyjazny dla środowiska naturalnego**.

Obszerna **misa wykonana ze stali szlachetnej (średnica 72 cm)** umożliwia jednorazowe przygotowanie **dużej ilości waty**. Do wytworzenia jednej porcji z 12 - 18 gramów cukru potrzeba **tylko 60 sekund**. W tym czasie wata jest formowana i owijana wokół patyka. Za sprawą szczególnej konstrukcji **misy o wysokich krawędziach** cukier i wata nie przedostają się z naczynia na zewnątrz.

**Głowica, dzięki ruchom obrotowym**, zamienia kryształki cukru w bardzo cienkie nitki, które później tworzą kulę. Wykorzystanie **zamkniętego pierścienia ochronnego** powoduje, że drobinki cukru nie krążą samoistnie wewnątrz misy.

Na komfort pracy wpływa umieszczenie **włącznika/wyłącznika z podświetleniem**, co ułatwia obsługę. Wygodę zwiększa również możliwość sprawnego i elastycznego składania, gdyż **misę i wkład można wymontować**.

Walor urządzenia stanowi pojemna **szuflada** wyposażona w przegrody. Jest miejscem, które pozwala z łatwością **dzielić i przechowywać cukier** oraz dodatki, takie jak barwniki spożywcze. Watę da się stworzyć **z cukru o każdej gramaturze**, odradza się jednak stosowanie do tego celu składnika o konsystencji pudru.

Sprzęt pracuje pod **napięciem 230 V** i posiada **bardzo wydajny, aluminiowy element grzewczy o mocy 1,2 kW**. Zastosowanie **termostatu** spowodowało, że **temperatura jest regulowana w pełni automatycznie**.

**Pokrywa wykonana z tworzywa o wysokiej jakości** ma **otwór znacznej wielkości**, który poprawia komfort pracy. Świetnie sprawdzi się dzięki temu na zewnątrz, gdyż zapewnia pełną **higienę**. Zaletą pokrywy jest jej **nieduży ciężar** oraz **odporność na różnego rodzaju zabrudzenia**.

Razem z maszyną do waty cukrowej otrzymują Państwo **łyżkę do porcjowania cukru**. Pozwala ona dozować składnik po 20 g, w zależności od wielkości kryształków. Dodatkowo, **jako prezent**, otrzymują Państwo **część zamienną - wytrzymały pasek zębaty**.

Sprawdzona marka Royal Catering oferuje solidne produkty wykonane z najwyższej jakości materiałów, dlatego maszyna do waty cukrowej RCZC-1200XL została objęta **długą gwarancją**.

**Nasze urządzenia posiadają Deklarację Zgodności CE  
- potrzebną dla Sanepidu**

Model	RCZK-1200XL
Nr katalogowy	1132
Stan artykułu	Nowy
Zasilanie	230 V
Moc	1,2 kW
Wydajność	1 porcja (12 - 18 g) / 60 s
Rozmiar misy	ok. 72 cm
Wymiary bez pokrywy (DxSxW)	72 x 72 x 50 cm
Wymiary z pokrywą (DxSxW)	72 x 72 x 85 cm
Waga	16 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	73,5 x 73,5 x 43,5 cm
Waga wysyłki	21,2 kg