

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 04:03

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/11-p-325.html>

Ролер грил - 11 ролки - тефлон

Цена с вкл. ДДС	592 лв
Цена без ДДС	493 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	PG-015
Код на производителя	RCHG-11T

Описание на продукта

Ролер грил - 11 ролки - тефлон



Напрежение [V]: **230**
Мощност [W]: **2200**
Покритие на ролката: **тефлон**
Диаметър на ролката [mm]: **25**
Дължина на ролката [mm]: **450**
Материал на корпуса: **Неръждаема стомана**
Температурен диапазон [°C]: **0-250**
Диапазон на регулиране на температурата - отзад [°C]: **0 - 250**
Максимален брой колбаси [бр.]: **20 бр**
Диапазон на регулиране на температурата - отпред [°C]: **0 - 250**
Разстояние между ролките [mm]: **12**
Материал на покритието: **Закалено стъкло**
Чекмедже: **Не**
Тава за отцеждане: **Да**
Стъклен капак: **Да**
Две нагревателни зони: **Да**
Брой нагревателни ролки: **11 бр**
Размери (ДхШхВ) [cm]: **48 x 58,5 x 42,5**
Тегло [kg]: **16,4**
Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **115 x 106,5 x 34**

Тегло на пратката [кг]: **19,3**

Комплектът включва:

- Ролер грил
- Ръководство за употреба

С КАКВО СЕ РАЗЛИЧАВА НАШИЯТ РОЛЕР ГРИЛ?

- Висока ефективност на работа - приготвяне до 20 бр. кренвирши едновременно
- Нагряване или гриловане по избор - 2 отделни нагревателни елемента
- Лесна и удобна работа - ролки, покрити с незалепащ тефлон
- Издръжливост - корпус от неръждаема стомана

Ролер грил - 11 ролки - тефлон

Благодарение на издръжливата конструкция и висококачествените компоненти, електрическата ролер грил с капак може да се използва в професионални кухни. Оборудването на Royal Catering е с гумени нехлъзгащи крачета и тежи само 16,4 кг, поради което е подходящо за използване в малки гзаведения. Моделът RCHG-11T е енергийно ефективен и много икономичен.

Позволява ви да пригответе едновременно 20 наденички, кремвирши или други колбаси със стандартни размери.

Ролер грил за хот дог Royal Catering RCHG-11T - характеристики

Мощността на уреда е 2200W, което осигурява бързото му загряване. Ролки (11 броя) са покрити с тефлон. Въртят се на 360°, благодарение на което поставените между тях кренвирши се нагряват равномерно. Температурата се регулира непрекъснато до 250°C. Кренвиршите всеки път се запичат равномерно и изглеждат апетитни!

Две нагревателни зони, управлявани от два термостата, правят температурата в предните и задните ролки регулируеми независимо една от друга с помощта на копчета. Кремвиршите могат да се пекат на грил (на по-висока температура) или само да се затоплят.

Конструкцията от неръждаема стомана осигурява на скара Royal Catering висока устойчивост на ударения, надрасквания и други механични повреди. Можете да почистите идеално гладка повърхност. Използваният материал предпазва от корозия.

Капакът от закалено стъкло предпазва храната от външни замърсители (прах, полени и др.). Това е особено важно при работа на открито. Капакът също помага да се поддържа зоната около скарата чиста. Лесно се монтира и разглобява. Чекмедже за отцеждане от неръждаема стомана (разположено под нагревателите) е предназначено за топена мазнина. Това улеснява почистването и поддръжката на оборудването. Тавата може бързо да се извади и изпразни.

Ролер грил с капак помага за приготвянето на вкусни, равномерно изпечени кремвирши. Създаден е с мисъл за кетъринг индустрията. Продуктът Royal Catering ще работи навсякъде, където се приготвят хот-дог: в бистра, каравани за храна, хранителни магазини, бензиностанции и др. Моделът RCHG-11T се отличава с проста, много интуитивна работа. Снабдена е с нехлъзгащи се гумени крачета - стои стабино на масата.



