

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/1500-w-31-p-323.html>

Вертикален грил - 1500 W - 3в1

Цена с вкл. ДДС	227 лв
Цена без ДДС	189 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	PG-013
Код на производителя	RCGV-1400

Описание на продукта

Вертикален грил - 1500 W - 3в1

11 

Напрежение [V]: **230**
 Материал: **неръждаема стомана, алуминий, стомана**
 Цвят: **сребърен**
 Мощност [W]: **1500**
 Температура [°C]: **120**
 Дължина на шиша [mm]: **250**
 Работен обем [l]: **10**
 Таймер - времеви диапазон: **60 минути**
 Общ обем [л]: **21**
 Подвижна дръжка: **Да**
 Работна светлина: **Да**
 Аксесоари, подходящи за съдомиялна машина: **Да**
 Тегло на месото макс. [kg]: **1,5**
 Размери (ДхШхВ) [cm]: **35,5 x 28,5 x 45**
 Тегло [kg]: **4,57**
 Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **41 x 35 x 53**
 Тегло на пратката [kg]: **6,32**

Комплектът включва:

- Вертикален грил
- Тава за мазнина (1 бр.)
- Шиш с 2 вилки
- Шишчета (7 бр.)
- Долен и горен държач за шиш
- Ръководство за употреба

С КАКВО СЕ РАЗЛИЧАВА НАШИЯ ВЕРТИКАЛЕН ГРИЛ?

- Ефективност - 1500 W нагревателен елемент
- Безопасност при работа - врати от закалено стъкло
- За различни видове ястия - аксесоари, съчетани с месо, риба, зеленчуци и др.
- Голям капацитет - възможност за приготвяне на храна за голям брой гости, 21л
- Отстраняването на мазнини става лесно - подвижна тава

Вертикален грил - 1500 W - Зв1

Вертикален грил от Royal Catering е предназначен за професионална употреба в гастрономията.. RCGV-1400 е идеален за приготвяне на месо (включително пиле на барбекю и дюнер), риба и зеленчуци.

Може да се използва например като скара за шишчета. Осигурява термична обработка без мазнина, която е по-здравословна от пърженето в тиган или дълбоко олио.

Въртящият се шиш позволява изпичането на продукта от всички страни едновременно. Подходящ за ресторанти, хотели, кафенета, заведения за бързо хранене, снек барове, бистра, заведения за обществено хранене, къмпинги и домакинства.

Машина за мини дюнер - описание

Температурата се достига бързо благодарение на нагревателния елемент от 1500 W. Благодарение на стойността от 120 ° C, храната се запича ефективно. Бутонът Half Power (за половин мощност) и Full Power (пълна мощност) ви позволява да изберете по-бавна или по-бърза обработка.

Капацитетът от 21 л, идеален за пиле или дюнер, ще работи в голямо домакинство и място, обслужващо много гости. Таймерът (60 минути) осигурява безопасна работа, тъй като след изтичане на зададеното време, вертикалната скара сигнализира края на работата със силен сигнал. Функцията за изключване изключва устройството след зададено време.

Плъзгащите се врати от закалено стъкло ви позволяват да наблюдавате процеса на печене. Снабдени са с незагриваща се дръжка за предпазване от изгаряния. Специално закаленото стъкло е идеално за многолюдни места. То е механично и термично по-издръжливо от обикновеното стъкло и лесно се почиства. Отговаря на изискванията за професионална кухня.

Висококачествените аксесоари са изработени от неръждаема стомана - материал, устойчив на корозия, механично издръжлив, запазващ блясъка си дори след десетилетия употреба. Гладка повърхност с минимална порьозност за лесно почистване. Поради своята биологична неутралност, материалът е много подходящ за контакт с храни; не засяга здравето.

Богатият комплект включва: долна и горна поставка за шиш, 7 шишчета, шиш с 2 вилки, подвижна тава (при печене на месо улеснява отстраняването на мазнината). Елементите могат да се мият в съдомиялна машина.

Универсалният дизайн прави уреда за мини дюнер подходящ за всяка работна маса. Моделът е с размери 33 x 28 x 42 см и тегло 4,2 кг, което го прави лесен за съхранение и транспортиране. Четирите гумени крачета осигуряват стабилност и не драскат повърхността.



