

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/2200w-p-318.html>

Контактен грил - 2200W -гладка плоча



Цена с вкл. ДДС	501 лв
Цена без ДДС	418 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	PG-08
Код на производителя	RCKG-2200-F

Описание на продукта

Контактен грил - 2200W



Напрежение [V]: **230**
Версия: **Единична**
Нагревателна повърхност: **Гладка**
Материал: **Неръждаема стомана, Чугун**
Мощност [W]: **2200**
Захранващ кабел [m]: **1,3**
Температурен диапазон [°C]: **30-300**
Размери на грил плочата [cm]: **Горна: 33,8 x 22; долна: 34,5 x 23**
Повърхност на долната плоча на скара [cm²]: **793,5**
Тава за отцеждане: **Да**
Размери (ДхШхВ) [cm]: **39 x 43,5 x 20**
Тегло [kg]: **17,84**
Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **52 x 51 x 31,5**
Тегло на пратката [kg]: **19,8**

Комплектът включва:

- Контактн грил
- Ръководство

С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШИЯ КОНТАКТЕН ГРИЛ?

- Гладка, равна повърхност - перфектен сочен, вкусен бургер или пържола всеки път!
- Голяма повърхност за печене - 34,5 x 23 cm - предназначена за професионална употреба в гастрономията
- Издръжлива конструкция от неръждаема стомана - осигурява лесно почистване и надеждност в продължение на години
- Здравословна храна - благодарение на подвижната тава за мазнина
- Ергономичност - удобна дръжка с термоизолация

Контактна грил RCKG-2200-F

Кетъринг устройството от Royal Catering, контактна скара, ще работи перфектно в заведенията за бързо хранене, ресторанти, хотели, бистра, както и в домакинствата.

Уредът е подходящ за приготвяне на месо, риба, зеленчуци и припечен хляб. С негова помощ ще пригответе напр. вкусни бургери, тортили, панини, печени колбаси. Моделът RCKG-2200-F е оборудван с високоефективен 2200 W нагревателен елемент.

Ускореното увеличаване на топлината, както и нейното поддържане се дължи на чугунената скара плоча с емайлирано покритие. В резултат на това приготвянето на ястия ще отнеме малко време.

Електрически контактна грил 2200 W - характеристики

Представената контактна скара е висококачествен продукт, предназначен за използване в заведенията за обществено хранене. Моделът RCKG-2200-F ще работи и като домакинско оборудване. Отлична изработка, големи параметри, както и лекота на почистване са предимствата, които правят уреда, предлаган от официалния магазин на производителя на марката Royal Catering, отговарящ на строгите европейски стандарти.

Ергономичността на работа с уреда RCKG-2200-F се осигурява от модерен термостат. Чрез задействане на долната и горната плоча на скара, той ще гарантира, че храната е изпечена равномерно от двете страни. Благодарение на това решение можете да печете няколко различни ястия едновременно, без да се налага да ги обръщате на скарата.

Безопасността при използване на модела RCKG-2200-F се осигурява от ергономична дръжка с термоизолация за предотвратяване на изгаряния по време на работа, както и неплъзгащи се крачета, които влияят на стабилността спрямо повърхността.

Издръжливостта и лекотата на почистване се дължат на висококачествените материали, от които е създаден продуктът на Royal Catering. Корпусът е от неръждаема стомана, а панелите на грил плочите са от чугун с емайлово покритие. Допълнително удобство при миене е прибиращата се ваничка за събиране на мазнини.

Лесното използване на контактния грил Royal Catering се дължи на факта, че прецизният контрол на температурата в диапазона 30 - 300 °C се осъществява с помощта на копчето, разположено в предната част на корпуса. В близост до него има светодиоди (POWER и HEAT), информиращи за текущото състояние на устройството. Следователно потребителят има постоянен контрол върху хода на процеса на печене.

Компактният дизайн на конструкцията е още едно от предимствата на гастрономическата скара RCKG-2200-F. Благодарение на размерите си от 39 x 43,5 x 20 cm, устройството може да бъде поставено на удобно място. Сравнително ниското тегло е благоприятно за лесно транспортиране.



