

Данни, валидни за деня: 04-04-2025 20:45

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/5-p-327.html>

Ролер грил - 5 ролки - тефлон



Цена с вкл. ДДС	334 лв
Цена без ДДС	278 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	PG-017
Код на производителя	RCHG-5T

Описание на продукта

Ролер грил - 5 ролки - тефлон



Напрежение [V]: **230**

Мощност [W]: **1000**

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 кремвирши [бр.]: **8**

Диапазон на регулиране на температурата - отпред [°C]: **0 - 250**

Разстояние между ролките [mm]: **12**

Материал на капака: **закалено стъкло**

Чекмедже: **Не**

Тава за отцеждане: **Да**

Стъклен капак: **Да**

Две нагревателни зони: **Да**

Брой нагревателни ролки: **5**

Размери (ДхШхВ) [cm]: **26 x 58,5 x 38**

Тегло [kg]: **9,3**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **114 x 62 x 29**

Тегло на пратката [kg]: **10,45**

Комплектът включва:

- Ролер грил
- Стъклен капак
- Монтажни елементи
- Ръководство за употреба

С КАКВО СЕ РАЗЛИЧАВА НАШИЯТ РОЛЕР ГРИЛ?

- Универсалност - идеален за приготвяне на хот-дог, яйчени рулца, такито и други закуски
- Лесен за почистване - неръждаема стомана с гладка повърхност
- Ефективност - 2 независими нагревателни елемента
- Защита - капак от закалено стъкло

Ролер грил - 5 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 9 kg, поради което е подходящо за използване в малки гзаведения. Моделът RCHG-5T е енергийно ефективен и много икономичен.

Позволява ви да пригответе едновременно 8 наденички, кремвирши или други колбаси със стандартни размери.

Ролер грил за хот дог Royal Catering RCHG-5T - характеристики

Мощността на уреда е 1000W, което осигурява бързото му загряване. Ролки (5 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-5T се отличава с проста, много интуитивна работа. Снабдена е с нехлъзгащи се гумени крачета - стои стабино на масата.



