

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/grtar-cu-role-5-role-inox-protectie-p-314.html>

Grătar cu role -5 role - inox - protecție



Preț brut	1 069.00 Lei
-----------	---------------------

Preț net	883.47 Lei
----------	-------------------

Disponibilitate	în stoc
-----------------	----------------

Termenul expedierii	24 de ore
---------------------	------------------

Număr de catalog	PG-014
------------------	---------------

Codul producătorului	RC-HTR5WC
----------------------	------------------

Producător	Royal Catering
------------	-----------------------

Descrierea produsului

Grătar cu role - 5 role - inox - protecție



Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **500**
Lungime cablu alimentare [m]: **1,4**
Acoperire role: **Inox**
Diametru role [mm]: **25**
Lungime role [mm]: **445**
material carcasă: **Inox**
Diapazon temperatură [°C]: **0-230**
Distanță dintre role [mm]: **13**
Material protecție: **Sticlă calită**
Sertare: **Nu**
Tavă scurgere: **Da**
Sticlă protecție: **Da**
Două zone de încălzire: **Nu**
Număr role: **5**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **55 x 27.5 x 48.5**
Masă [kg]: **10.91**

Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **117.4 x 79 x 40.8**
Masă ambalaj [kg]: **12.85**

Setul conține:

- Grătar cu role RC-HTR5WC
- Accesorii montare
- Sticlă de protecție
- Tavă scurgere grăsime
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST GRĂTAR CU ROLE?

- Performanță – rolele acoperite cu oțel inoxidabil se încălzesc rapid
- Curățare facilă – datorită inoxului, ușor de curățat
- Fiabilitate – reglare temperatură în diapazonul 0-230°C
- Practicitate – datorită zonei puternice de încălzire, este potrivit pentru păstrarea la cald și pentru prăjirea cârnaților
- Igienă – curățenie datorită tăvii detașabile pentru grăsimi și protecției din sticlă

Grătar cu role compact din inox cu 5 role

Datorită grătarului compact Royal Catering, prăjirea și păstrarea la cald a tuturor tipurilor de cârnați devine un lucru foarte simplu. Eficiența energetică și operarea intuitivă îl fac un dispozitiv economic care nu trebuie să lipsească din nicio bucătărie.

Datorită construcției sale robuste și componentelor de înaltă calitate, grătarul cu role este potrivit pentru utilizare profesionistă în unități de catering, cum ar fi snack-baruri, restaurante, benzinării și magazine alimentare..

Grătarul cu role, prin faptul că e simplu de utilizat, este ideal pentru prepararea gustărilor

Datorită celor 5 role de încălzire puternice, modelul permite prepararea rapidă și eficientă a până la 8 cârnați. Rolele acoperite cu oțel inoxidabil se rotesc automat la 360°, astfel încât fiecare cârnaț este încălzit uniform. Temperatura poate fi setată în diapazonul 0-230°C.

Zona de încălzire a grătarului este controlată de un termostat. Sub role se află o tavă cu ajutorul căreia puteți colecta excesul de grăsime și îl puteți îndepărta ușor. Operarea este intuitivă și sigură. Grătarul pentru cârnați este pornit și oprit cu un comutator. Puteți seta temperatura dorită cu un buton. Indicatorul luminos arată când grătarul a atins temperatura necesară. Datorită comenzilor intuitive, puteți fi mereu cu ochii pe procesul de preparare.

Echipamentul Royal Catering este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate și, prin urmare, este foarte durabil. Oferă protecție împotriva coroziunii și a deteriorărilor mecanice.

Capacul din sticlă calită protejează alimentele de murdărie. În plus, acest încălzitor pentru hot dog-uri este ușor de curățat. Cârnați afumați, cremvurști sau cabanoși - indiferent de care folosiți pentru a pregăti hot-dog-uri, datorită grătarului cu role de la Royal Catering puteți prepara gustări delicioase pentru clienții dvs. într-un timp foarte scurt.



