

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/grtar-cu-role-9-role-de-ncalzire-teflon-p-316.html>

Grătar cu role - 9 role de încălzire - teflon



Preț brut	1 349.00 Lei
Preț net	1 114.88 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	PG-016
Codul producătorului	RCHG-9T
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Grătar cu role - 9 role de încălzire - teflon



Tensiune [V]: **230**
Putere [W]: **1800**
Acoperire role: **Teflon**
Diametru role [mm]: **25**
Lungime role [mm]: **450**
Material carcasă: **Inox**
Diapazon temperatură [°C]: **0-250**
Diapazon reglaj temperatură - spate [°C]: **0 - 250**
Cantitate maximă crevurști [buc.]: **16**
Diapazon reglaj temperatură - față [°C]: **0 - 250**
Distanță dintre role [mm]: **12**
Material protecție: **Stickă călită**
Sertare: **Nu**
Tavă scurgere: **Da**
Protecție din sticlă: **Da**
Două zone de încălzire: **Da**
Număr role de încălzire: **9**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **58 x 43.5 x 41**
Masă [kg]: **14.7**
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **115 x 94 x 32.5**

Masă ambalaj [kg]: **16.6**

Setul conține:

- Grătar ambalaj
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST GRĂTAR CU ROLE?

- Productivitate mare - prepararea simultană a maximum 16 crenvurști
- Încălzire rapidă - 1800W
- Încălzire sau coacere la alegere - 2 elemente de încălzire separate
- Operare simplă și confortabilă - role acoperite cu teflon antiderapant
- Durabilitate - carcasă din inox

Grătar cu role - 9 role - teflon

Datorită construcției sale durabile și componentelor de înaltă calitate grătarul electric cu role și capac de protecție poate fi folosit în bucătăriile profesionale. Echipamentul Royal Catering are picioare antiderapante din cauciuc și cântărește doar 14 kg, motiv pentru care este potrivit pentru utilizare în gastronomia mică. Modelul RCHG-9T este eficient din punct de vedere energetic și foarte economic.

Permite prepararea simultană a 20 de crenvurști, cârnați cabanos sau alte mezeluri de dimensiuni standard.

Grătar pentru hot doguri Royal Catering RCHG-9T - caracteristici

Puterea dispozitivului este de 1800W, care îi asigură încălzirea rapidă. Rolele (9 bucăți) sunt acoperite cu teflon. Se rotesc la 360°, astfel cârnații așezați între ei se încălzesc uniform. Temperatura este reglabilă continuu până la 250°C. Cârnații sunt rumeniți uniform de fiecare dată și arată apetisant!

Carcasa din inox oferă grătarului Royal Catering rezistență ridicată la lovituri, zgârieturi și alte daune mecanice. Puteți curăța eficient o suprafață perfect netedă. Materialul previne coroziunea.

Două zone de încălzire, acționate de 2 termostate, fac ca temperatura din rolele din față și din spate să fie reglată independent prin intermediul butoanelor. Cârnații pot fi copti la grătar (la o temperatură mai mare) sau doar încălziți.

Capac din sticlă caldă protejează alimentele de contaminanții externi (praf, polen etc.). Acest lucru este deosebit de important atunci când lucrați în aer liber. Capacul ajută și la menținerea curată a zonei din jurul grătarului. Este ușor de montat și dezamblat. **Tava de scurgere** din inox (situată sub încălzitoare) este destinată colectării grăsimii topite. Acest lucru simplifică curățarea și întreținerea echipamentului. Tava poate fi îndepărtată și golită rapid.

Grătarul cu role și capac ajută la prepararea cârnaților gustoși, prăjiți uniform. Produsul Royal Catering este potrivit oriunde sunt preparate hot-dog-uri: în bistrouri, food-truck-uri, magazine alimentare, benzinării etc. Modelul RCHG-11T se remarcă prin operabilitate simplă, foarte intuitivă. Este echipat cu picioare de cauciuc antiderapante.



