

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/grtar-vertical-1500w-3-n-1-p-313.html>



Grătar vertical - 1500W - 3 în 1

Preț brut **829.00 Lei**

Preț net **685.12 Lei**

Disponibilitate **în stoc**

Termenul expedierii **24 de ore**

Număr de catalog **PG-013**

Codul producătorului **RCGV-1400**

Producător **Royal Catering**

Descrierea produsului

Grătar vertical - 1500W - 3 în 1



11 

Tensiune [V]: **230**
Material: **Inox, Aluminu, Oțel**
Culoare: **Argintiu**
Putere [W]: **1500**
Temperatură maximă [°C]: **120**
Lungime rotisor maximă [mm]: **250**
Capacitate de lucru [l]: **10**
Cronometru - durată maximă: **60 minute**
Capacitate totală [l]: **21**
Măner detașabil: **Da**
Controller lucru: **Da**
Posibilitate spălare accesorii în mașina de spălat vase: **Da**
Cantitate maximă carne [kg]: **1.5**
Dimensiuni (LxlxÎ) [cm]: **35.5 x 28.5 x 45**
Masă [kg]: **4.57**
Dimensiuni ambalaj (LxlxÎ) [cm]: **41 x 35 x 53**
Masă ambalaj [kg]: **6.32**

Setul conține:

- Grătar vertical
- tavă pentru grăsime (1 buc.)
- Rotisor cu 2 furci
- Țepușe frigărui (7 buc.)
- Suport țepușe inferior și superior
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST GRĂTAR VERTICAL?

- Performanță – element de încălzire cu puterea de 1500W
- Securitate – ușițe din sticlă caldă
- Pentru diferite feluri de mâncare – accesorii preparare carne, pește, legume etc.
- Capacitate mare – posibilitatea de a pregăti mese pentru un număr mare de oaspeți, 21 litri
- Eliminare simplă a grăsimii – tavă detașabilă

Grătar vertical - 1500W - 3 în 1

Grătarul vertical Royal Catering a fost conceput pentru utilizare profesionistă în gastronomie. Modelul RCGV-1400 este ideal pentru gătirea cărnii (inclusiv pui la grătar și kebab), peștelui și legumelor. Poate fi folosit, de exemplu, ca prăjitor de pâine pentru frigărui. Oferă un tratament termic fără grăsimi, care este mai sănătos decât prăjirea într-o tigaie sau ulei adânc.

Rotisorul permite ca produsul să fie copt pe toate partile în același timp. Grătarul este potrivit pentru restaurante de hotel, cafenele, localuri fast-food, snack-baruri, bistrouri, catering, campinguri gospodării etc.

Grătar pentru mini-kebab - descriere

Temperatura de lucru este atinsă rapid datorită elementului de încălzire de 1500W. Cu o temperatură maximă de 120°C, dispozitivul coace produsele eficient. Butonul Half Power și Full Power vă permite să alegeți o procesare mai lentă sau mai rapidă.

Cu o capacitate de 11 de litri tocmai bun pentru pui sau kebab, aparatul este potrivit pentru o gospodărie mare sau într-un loc care deservește mulți oaspeți.

Cronometrul (60 de minute) asigură funcționarea în siguranță, deoarece după expirarea timpului setat, grătarul vertical va emite un sunet de alarmă la sfârșitul lucrului și se va opri automat.

Ușițe glisante din sticlă caldă vă permit să urmăriți procesul de coacere. Sunt echipate cu câte un mâner care nu se încălzește pentru a evita arsurile. Sticla special caldă este perfectă pentru locurile aglomerate. Este mai durabilă din punct de vedere mecanic și termic decât sticla obișnuită și e ușor de curățat.

Accesoriile de înaltă calitate sunt fabricate din oțel inoxidabil - un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, ce-și păstrează strălucirea chiar și după zeci de ani de utilizare. Suprafața netedă cu porozitate minimă permite o curățare facilă. Datorită neutralității sale biologice, materialul este foarte potrivit pentru contactul cu alimentele; nu afectează sănătatea. Tava detașabilă facilitează îndepărtarea uleiului.

Setul include: suport pentru frigărui inferior și superior, 7 țepușe care se rotesc suplimentar în jurul propriei axe ce susține procesul pe fiecare parte, rotisor cu 2 furci, tavă pentru mâncăruri (legume, fructe și alte gustări). Elementele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Designul universal face ca aparatul să poată fi pus pe orice suprafață. Modelul are dimensiunile 33 x 28 x 42cm și cântărește 4,2kg, fiind ușor de depozitat și transportat. Patru picioare din cauciuc asigură stabilitate și nu zgârie suprafața.



