

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:24

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-rolkowy-5-rolek-teflon-p-363.html>

Grill rolkowy - 5 rolek - teflon



Cena brutto	779,00 zł
-------------	------------------

Cena netto	633,33 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	PG-017
------------------	---------------

Kod producenta	RCHG-5T
----------------	----------------

Opis produktu

Grill rolkowy - 5 rolek - teflon



Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1000**
Powłoka rolek: **Teflon**
Średnica rolek [mm]: **25**
Długość rolek [mm]: **450**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Zakres temperatur [°C]: **0-250**
Zakres regulacji temperatury - tył [°C]: **0 - 250**
Maksymalna liczba parówek [szt.]: **8**
Zakres regulacji temperatury - przód [°C]: **0 - 250**
Odstęp pomiędzy rolkami [mm]: **12**
Materiał osłony: **Szkło hartowane**
Szufłada: **Nie**
Tacka ociekowa: **Tak**
Szkłana osłona: **Tak**
Dwie strefy grzewcze: **Tak**
Liczba rolek grzejnych: **5**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **26 x 58.5 x 38**
Waga [kg]: **9.3**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **114 x 62 x 29**
Waga wysyłki [kg]: **10.45**

Zakres dostawy:

- Grill rolkowy
- Szklaną osłonę
- Elementy montażowe
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL ROLKOWY?

- Uniwersalność – idealny do przyrządzania hot dogów, egg rolls, taquitos i innych przekąsek
- Proste czyszczenie – stal nierdzewna o gładkiej powierzchni
- Wydajność – 2 niezależne elementy grzewcze
- Ochrona – pokrywa z hartowanego szkła

Grill rolkowy - 5 rolek - teflon

Dzięki wytrzymałej konstrukcji oraz wysokojakościowym komponentom elektryczny grill rolkowy z pokrywą może być wykorzystywany w profesjonalnych kuchniach. Sprzęt marki Royal Catering posiada gumowe antypoślizgowe nóżki i waży zaledwie 9 kg, dlatego nadaje się do zastosowania w małej gastronomii. Model RCHG-5T jest energooszczędny oraz bardzo ekonomiczny.

Pozwala na jednoczesne przygotowanie 8 parówek, kabanosów lub innych wędlin o standardowych rozmiarach.

Roller grill do hot dogów Royal Catering RCHG-5T - charakterystyka

Moc urządzenia wynosi 1000W, co zapewnia jego szybkie nagrzewanie. Rolki (5 sztuk) pokryte zostały teflonem. Obracają się o 360°, dzięki czemu leżące pomiędzy nimi kiełbaski podgrzewają się równomiernie. Temperaturę płynnie reguluje się do 250°C. Kiełbaski za każdym razem są równomiernie zarumienione i wyglądają apetycznie!

Dwie strefy grzewcze, obsługiwane przez dwa termostaty, sprawiają, że temperatura w przednich i tylnych rolkach ustawiana jest za pomocą pokręteł niezależnie od siebie. Parówki mogą się grillować (w wyższej temperaturze) lub tylko być podgrzewane.

Konstrukcja ze stali szlachetnej zapewnia grillowi marki Royal Catering dużą wytrzymałość na obicia, zarysowania i inne uszkodzenia mechaniczne. Idealnie gładką powierzchnię sprawnie wyczyścisz. Użyty materiał zapobiega korozji.

Pokrywa z hartowanego szkła chroni żywność przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami (kurz, pył itd.). Ma to szczególne znaczenie podczas pracy w plenerze. Osłona pomaga też utrzymać czystość w pobliżu grilla. Łatwo ją zamontować i zdemontować. **Taca ociekowa** ze stali nierdzewnej (znajdująca się pod grzałkami) przeznaczona jest na wytopiony tłuszcz. Upraszcza to mycie i konserwację sprzętu. Tackę można szybko wyciągnąć i opróżnić.

Grill rolkowy z pokrywą pomaga przyrządzić smaczne, równo przypieczone parówki. Został stworzony z myślą o branży gastronomicznej. Produkt marki Royal Catering sprawdzi się wszędzie tam, gdzie komercyjnie przygotowuje się hot dogi: w bistrach, food truckach, sklepach spożywczych, na stacjach benzynowych itp. Model RCHG-5T wyróżnia się prostą, bardzo intuicyjną obsługą. Wyposażony został w antypoślizgowe gumowe nóżki – stabilnie trzyma się blatu.



