

Termék link: <https://www.cncworld.hu/grgs-grill-5-grgs-rozsdamentes-acl-burkolat-p-320.html>



Görgős grill - 5 görgős - rozsdamentes acél - burkolat

Ár brutto	78 408.00 Ft
Ár nettó	61 738.58 Ft
elérhetőség	megközelíthetetlen
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	PG-014
A gyártó kódja	RC-HTR5WC
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Görgős Grill - 5 görgős - rozsdamentes acél - burolattal



Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **500**
Tápkábel [m]: **1.4**
Görgőbevonat: **Rozsdamentes acél**
Henger átmérője [mm]: **25**
Henger hossza [mm]: **445**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-230**
A görgők közötti távolság [mm]: **13**
Burkolat anyaga: **Edzett üveg**
Fiók: **Nem**
Csepptálca: **Igen**
Üvegburkolat: **Igen**
Két fűtési zóna: **Nem**
Fűtőhengerek száma: **5**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **55 x 27,5 x 48,5**

Súly [kg]: **10,91**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **117,4 x 79 x 40,8**
Szállítási súly [kg]: **12,85**

Csomag tartalma:

- RC-HTR5WC görgős rács
- Szerelési tartozékok
- Üvegburkolat
- Zsírcsepp tálca

Miben más ez a görgős grill?

- Hatékonyság – a rozsdamentes acél bevonatú hengerek gyorsan felmelegednek
- Könnyű kezelés – kényelmes tisztítás a rozsdamentes acél kialakításnak köszönhetően
- Megbízhatóság - hőmérséklet-szabályozás 0-230 ° C tartományban
- Praktikus - az erős fűtési zónának köszönhetően melegen tartására és kolbászsütésre is alkalmas
- Higiénia – tisztaság az eltávolítható zsírtálcának és az üvegburkolatnak köszönhetően

Kompakt rozsdamentes acél görgős rács 5 görgővel

A Royal Catering kompakt görgős grilljével mindenféle kolbász sütése és melegen tartása gyerekjáték. Az energiahatékonyság és az intuitív kezelés gazdaságos eszközzé teszik, amely nem hiányozhat egyetlen konyhából sem.

Robusztus felépítésének és kiváló minőségű komponenseinek köszönhetően a görgős grill különösen alkalmas vendéglátóhelyek professzionális felhasználására, például büfékben, éttermekben, benzinkutakban és élelmiszerboltokban.

A görgős grillsütő egyszerű kezelésének köszönhetően ideális falatok készítéséhez

Az 5 erős fűtőhengernek köszönhetően a modell akár 8 kolbász gyors és hatékony elkészítését teszi lehetővé. A rozsdamentes acél bevonatú görgők automatikusan 360°-ban elfordulnak, így minden kolbász egyenletesen melegszik. A hőmérséklet 0-230°C tartományban állítható.

A görgős grill fűtési zónáját termosztát vezérli. A görgők alatt egy tálca található, amellyel összegyűjtheti a felesleges zsírt és könnyen eltávolíthatja azt. A kezelés intuitív és biztonságos. A kolbászárcsot kapcsolóval lehet be- és kikapcsolni. Egy praktikus gombbal beállíthatja a kívánt hőmérsékletet. A jelzőfény mutatja, hogy a grill elérte-e a kívánt hőmérsékletet. Az intuitív kezelőszerveknek köszönhetően mindig figyelemmel kísérheti a sütési folyamatot.

A Royal Catering berendezései kiváló minőségű rozsdamentes acélból készülnek, ezért nagyon tartósak és tartósak. Védelmet nyújt a korrózió és a mechanikai sérülések ellen.

Az edzett üvegburkolat megvédi az ételt a szennyeződésektől. Ezenkívül a hot dog melegítő könnyen tisztítható. Frankfurter kolbász, kolbász vagy kabanos kolbász – függetlenül attól, hogy milyen húsból készíti a virslit, a Royal Catering görgős grilljének köszönhetően egy szempillantás alatt finom falatokat varázsolhat vásárlóinak.



