

Az adatok aktuálisak: 20-05-2024 05:55

Termék link: <https://www.cncworld.hu/grgs-grill-5-grgs-teflon-p-323.html>

Görgős Grill - 5 görgős - teflon



Ár brutto	74 736.00 Ft
Ár nettó	58 847.24 Ft
elérhetőség	megközelíthetetlen
Katalógusszám	PG-017
A gyártó kódja	RCHG-5T
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Görgős Grill - 5 görgős - teflon



Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **1000**
Görgőbevonat: **Teflon**
Henger átmérője [mm]: **25**
Henger hossza [mm]: **450**
Ház anyaga: **rozsdamentes acél**
Hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-250**
Hőmérséklet-beállítási tartomány - hátsó [°C]: **0-250**
Kolbász maximális száma [db]: **8**
Hőmérséklet-beállítási tartomány - elől [°C]: **0-250**
A görgők közötti távolság [mm]: **12**
Burkolat anyaga: **Edzett üveg**
Fiók: **Nem**
Csepptálca: **Igen**
Üvegburkolat: **Igen**
Két fűtési zóna: **Igen**
Fűtőgörgők száma: **5**

Méreték (HxSzxM) [cm]: **26 x 58,5 x 38**
Súly [kg]: **9.3**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **114 x 62 x 29**
Szállítási súly [kg]: **10,45**

Csomag tartalma:

- Görgős Grill
- Üveg burkolat
- Szerelési adalékok

Miben más ez a görgős grill?

- Sokoldalúság – tökéletes virsli, tojástekercs, taquito és egyéb rágcálnivalók készítéséhez
- Könnyen tisztítható - rozsdamentes acél sima felülettel
- Hatékonyság - 2 független fűtőelem
- Védelem - edzett üveg borítás

Görgős grill - 5 görgős - teflon

A strapabíró konstrukciónak és a kiváló minőségű alkatrészeknek köszönhetően a tetővel ellátott elektromos görgős grill professzionális konyhákban is használható. A Royal Catering berendezései gumis csúszásgátló lábakkal rendelkeznek, súlyuk mindössze 9 kg, ezért alkalmas a kisgasztronómiában való használatra. Az RCHG-5T modell energiatakarékos és nagyon gazdaságos.

Lehetővé teszi egyidejűleg 8 kolbász, kabanos kolbász vagy más szabvány méretű felvágott elkészítését.

Roller grill hot dogokhoz Royal Catering RCHG-5T - jellemzők

A készülék teljesítménye 1000W, ami biztosítja a gyors felfűtését. A görgők (5 db) teflonnal vannak bevonva. 360°-ban forognak, aminek köszönhetően a közéjük helyezett kolbász egyenletesen melegszik fel. A hőmérséklet 250°C-ig folyamatosan állítható. A kolbászok minden alkalommal egyenletesen barnulnak, és étvágygerjesztően néznek ki!

Két, **két termosztáttal** működtetett fűtési zóna az első és a hátsó görgők hőmérsékletét egymástól függetlenül, forgatógombok segítségével állítja be. A kolbász grillezhető (magasabb hőmérsékleten) vagy csak melegíthető.

A **rozsdamentes acél** konstrukció kiváló ellenállást biztosít a Royal Catering grillező számára a zúzódasokkal, karcolásokkal és egyéb mechanikai sérülésekkel szemben. Hatékonyan tisztíthatja meg a tökéletesen sima felületet. A felhasznált anyag megakadályozza a korróziót.

Az **edzett üveg fedél** megvédi az ételt a külső szennyeződésektől (por, pollen stb.). Ez különösen fontos a szabadban végzett munka során. A burkolat segít tisztán tartani a grill körüli területet is. Könnyen fel- és szétszerelhető. A rozsdamentes acél csepptálca (a fűtőtestek alatt található) a kiolvasztott zsír tárolására szolgál. Ez leegyszerűsíti a berendezés tisztítását és karbantartását. A tálcát gyorsan eltávolítható és üríthető.

A tetővel ellátott görgős grill segít ízletes, egyenletesen sült kolbászok elkészítésében. A vendéglátóipar szem előtt tartásával jött létre. A Royal Catering termék mindenhol működik, ahol kereskedelmi forgalomban hot dogot készítenek: bisztrókban, élelmiszer-szállító teherautókban, élelmiszerboltokban, benzinkutaknál stb. Az RCHG-5T modellt az egyszerű, nagyon intuitív kezelés jellemzi. Csúszásmentes gumilábakkal van felszerelve - stabilan tartja az asztalt.



