

Az adatok aktuálisak: 03-04-2025 19:49

Termék link: <https://www.cncworld.hu/grgs-grill-9-grgs-teflon-p-322.html>

Görgős Grill - 9 görgős - teflon



Ár brutto	112 212.00 Ft
Ár nettó	88 355.91 Ft
elérhetőség	raktáron
Szállítási idő	48 óra
Katalógusszám	PG-016
A gyártó kódja	RCHG-9T
gyártó	Royal Catering

Termékleírás

Görgős Grill - 9 görgős - teflon



Feszültség [V]: **230**
Teljesítmény [W]: **1800**
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 darabszáma [db]: **16 db**
Hőmérséklet-beállítási tartomány - elől [°C]: **0-250**
A görgők közötti távolság [mm]: **12**
Burkolat anyaga: **Edzett üveg**
Fiók: **Nem**
Cseptálca: **Igen**
Üvegburkolat: **Igen**
Két fűtési zóna: **Igen**
Fűtőgörgők száma: **9**
Méretek (HxSzxM) [cm]: **58 x 43,5 x 41**
Súly [kg]: **14,7**
Szállítási méretek (HxSzxM) [cm]: **115 x 94 x 32,5**

Szállítási súly [kg]: **16.6**

Miben más ez a görgős grill?

- Magas munkahatékonyság - akár 16 kolbász elkészítése egyszerre
- Gyors fűtés - 1800W
- Választható fűtés vagy grillezés - 2 különálló fűtőelem
- Egyszerű és kényelmes kezelés - tapadásmentes teflonnal borított tekercek
- Tartósság - rozsdamentes acél ház

Görgős grill - 9 tekercs - 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 14 kg, ezért alkalmas a kiegészítőiában való használatra.

Az RCHG-9T modell energiatakarékos és nagyon gazdaságos. Lehetővé teszi 16 kolbász, kolbász vagy más szabvány méretű felvágott egyidejű elkészítését.

Roller grill hot dogokhoz Royal Catering RCHG-9T - jellemzők

A készülék teljesítménye 1800W, ami biztosítja a gyors felfűtését. A görgők (9 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!

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.

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.

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 acélból készült csöpögő fiók (a fűtőtestek alatt található) a kiolvasztott zsír tárolására szolgál. Ez leegyszerűsíti a berendezés tisztítását és karbantartását. A tálca gyorsan eltávolítható és üríthető.

A tetővel ellátott görgős grill segít ízletes, egyenletesen sült kolbászok elkészítésében. A vendéglátóipar szem előtt tartásával jött létre. Királyi termék A catering mindenhol működik, ahol kereskedelmi forgalomban hot dogot készítenek: bisztrókban, élelmiszerszállító teherautókban, élelmiszerboltokban, benzinkutaknál stb. Az RCHG-9T modellt az egyszerű, nagyon intuitív kezelés jellemzi. Csúszásmentes gumilábakkal van felszerelve - stabilan tartja az asztalt.



