

Länken till produkten: <https://cncworld.se/genomgande-brödrost-2200w-7-hastigheter-3-lgen-p-321.html>



Genomgående brödrost - 2200W - 7 hastigheter - 3 lägen

Bruttopris **5 090.00 kr**

Nettopris **4 072.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **PG-010**

Producentkod **RCKT-1940**

Produktbeskrivning

Genomgående brödrost - 2200W - 7 hastigheter - 3 lägen



Spänning [V]: 230
Material: rostfritt stål, aluminium
Effekt [W]: 2200
Funktioner: Standbyläge, Brödläge, Brödläge
antal rostat bröd [st./h]: 720
Smullåda: Ja
Hastighetsinställning: Ja
Hastighetssteg: 7
Mått (LxBxH) [cm]: 45 x 36,5 x 41
Vikt [kg]: 14,57
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 52 x 44,5 x 39,5
Fraktvikt [kg]: 16,2

Ingår:

- Genomgående brödrost

-
- 4 ben
 - frontplatta
 - Bakplatta
 - Galler

Vad som utmärker vår maskin?

- Hög prestanda - från 180 till 720 toasts per timme
- Skivor mer eller mindre rostade - 7 hastigheter
- Energibesparing - 3 uppvärmningslägen
- Enkel rengöring och motståndskraft mot mekaniska skador - rostfritt stålhölje
- Bekväm hantering - främre och bakre brickor

Royal Catering RCKT-1940 genomgående brödrost

Den föreslagna Royal Catering är perfekt för restauranger, kaféer, snabbmatsbutiker, hotell, pensionat och andra platser där många måltider serveras samtidigt. Den genomgående brödrosten RCKT-1940 möjliggör snabb, effektiv och hygienisk förberedelse av ett stort antal läckra rostade bröd.

Royal Catering RCKT-1940 gastronomisk brödrost

Behöver du en effektiv genomgående brödrost som gör att du kan förbereda till och med flera hundra rostade bröd i timmen? Välj modellen RCKT-1940! Varumärket Royal Catering erbjuder hållbar och effektiv utrustning som fungerar i många år.

Högkvalitativa material som används för att göra Royal Catering-produkten säkerställer regelbunden, problemfri användning under lång tid. Det rostfria stålhuset (med avsevärd mekanisk styrka) är lätt att hålla rent. Både detta material och aluminiumet som elementen inuti är gjorda av är mycket motståndskraftiga mot korrosion.

De sju hastigheterna på bandet som skivorna sitter på gör det möjligt att baka dem efter egen smak. Den genomgående brödrosten fungerar effektivt och låter dig förbereda till exempel upp till 720 lättgjorda rostade bröd per timme (steg ett), upp till 420 medelstora rostade bröd per timme (steg tre), upp till 180 välgjorda rostade bröd per timme (steg sju). Ju högre grad, desto mer rostade är brödet, eftersom rostade bröd stannar längre i apparaten.

Två serveringsbrickor (fram och bak) säkerställer bekväm hantering av RCKT-1940-modellen. Varmt bröd kan snabbt tas ur den gastronomiska brödrosten. Dessutom har utrustningen en utdragbar låda för smulor som underlättar rengöring av maskinen. Fyra solida höjdjusterbara fötter gör att du säkert och stabilt kan placera enheten på arbetsytan.

Den höga effektiviteten som utmärker den genomgående brödrosten uppnås tack vare effekten på 2200 W. För att säkerställa säker drift av RCKT-1940-modellen är den utrustad med en fläkt som optimalt kyler utrustningen under drift.

Tre driftlägen låter dig justera värmen efter dina behov. Användaren av den elektriska brödrosten kan välja mellan: standbyläge - uppvärmning med hög energibesparing, bullläge - övre värme (perfekt för hamburgerbullar - krispiga på toppen och mjuka på botten), brödläge - övre och nedre värme (perfekt att baka brödskeivor på båda sidor).



