

Länken till produkten: <https://cncworld.se/kontaktgrill-2200w-slt-platta-p-319.html>

Kontaktgrill - 2200W - slät platta



Bruttopris	3 150.00 kr
Nettopris	2 520.00 kr
Tillgänglighet	Tillgängligt
Leveranstid	3 dagar
Katalognummer	PG-08
Producentkod	RCKG-2200-F

Produktbeskrivning

Kontaktgrill - 2200W



Spänning [V]: 230
Version: Singel
Värmeyta: Slät
Material: Rostfritt stål, Gjutjärn
Effekt [W]: 2200
Nätsladd [m]: 1,3
Temperaturområde [°C]: 30-300
Grillplattans mått [cm]: Övre: 33,8 x 22; lägre: 34,5 x 23
Yta på den nedre grillplattan [cm²]: 793,5
Droppskål: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 39 x 43,5 x 20
Vikt [kg]: 17,84
Fraktmått (LxBxH) [cm]: 52 x 51 x 31,5
Fraktvikt [kg]: 19,8

Ingår:

- Kontaktgrill
- Instruktionsbok

Vad som utmärker vår maskin?

- Slät, platt yta - perfekt saftig, smakrik hamburgare eller biff varje gång!
- Stor grillyta - 34,5 x 23 cm - designad för professionell användning inom gastronomi
- Hållbar konstruktion i rostfritt stål - säkerställer enkel rengöring och tillförlitlighet i flera år
- Hälsosam mat - tack vare den avtagbara fettbrickan
- Ergonomi - bekvämt handtag med värmeisolering

RCKG-2200-F kontaktgrill

Royal Catering, kommer att fungera i snabbmatsbarer, restauranger, hotell, bistroer, såväl som i hushåll.

Utrustningen är lämplig för att tillaga grillat kött, fisk, grönsaker och bröd. Med dess hjälp kommer du att förbereda t.ex. läckra hamburgare, tortillas, paninis, bakade korvar. RCKG-2200-F är utrustad med ett högeffektivt 2200W värmeelement.

Den accelererade ökningen av värme, såväl som dess underhåll, beror på grillplattan i gjutjärn med emaljbeläggning. Som ett resultat kommer tillagningen av rätter att ta väldigt lite tid.

Royal Catering 2200 W grill - egenskaper

Den presenterade kontaktgrillen är en högkvalitativ produkt designad för användning inom cateringbranschen. Modellen RCKG-2200-F kommer också att fungera som hushållsutrustning. Utmärkt utförande, fantastiska parametrar, såväl som enkel att hålla ren är fördelarna som gör att enheten som erbjuds uppfyller stränga europeiska standarder.

Ergonomin i arbetet med RCKG-2200-F-enheten säkerställs av en modern termostat. Genom att manövrera de nedre och övre grillplattorna kommer det att säkerställa att maten grillas jämnt på båda sidor. Tack vare denna lösning kan du grilla flera olika rätter samtidigt, utan att behöva vända dem på grillen.

Säkerheten vid användning av modellen RCKG-2200-F säkerställs av ett ergonomiskt handtag med värmeisolering för att förhindra brännskador under drift, samt halkfria fötter som påverkar stabiliteten mot marken.

Hållbarhet och enkel rengöring beror på de högkvalitativa materialen som Royal Catering-produkten skapades av. Höljet är tillverkat av rostfritt stål, och grillplattornas paneler är gjorda av gjutjärn med emaljbeläggning. En extra bekvämlighet under tvätt är en utdragbar droppbricka för fett.

Den lätta att använda kontaktgrillen Royal Catering är ett resultat av att den exakta temperaturkontrollen i området 30 - 300 ° C utförs med hjälp av vredet på framsidan av höljet. I närheten av den finns lysdioder (POWER och HEAT) som informerar om enhetens nuvarande tillstånd. Användaren har därför konstant kontroll över grillprocessen.

Strukturens kompakta design är en annan av fördelarna med grillen RCKG-2200-F. Tack vare måtten 39 x 43,5 x 20 cm kan enheten placeras på en bekväm plats. Den relativt låga vikten bidrar till enkel transport.



