

Länken till produkten: <https://cncworld.se/kontaktgrill-2x1800-w-rfflad-p-317.html>

## Kontaktgrill - 2x1800 W - räfflad



Bruttopris	<b>4 400.00 kr</b>
Nettopris	<b>3 520.00 kr</b>
Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
Leveranstid	<b>3 dagar</b>
Katalognummer	<b>PG-06</b>
Producentkod	<b>RCKG-3600-G</b>

### Produktbeskrivning

## Kontaktgrill - 2x1800 W - räfflad



Spänning [V]: 230  
Version: Dubbel  
Värmeyta: Råfflade  
Material: Rostfritt stål, Gjutjärn  
Effekt [W]: 1800  
Temperaturområde [°C]: 50-300  
Grillplattans mått [cm]: Övre: 21,4 x 21,4; lägre: 47,5 x 23  
Yta på den nedre grillplattan [cm<sup>2</sup>]: 1092,5  
Droppskål: Ja  
Mått (LxBxH) [cm]: 33 x 56,5 x 50,5  
Vikt [kg]: 25,26  
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 68 x 51 x 32  
Fraktvikt [kg]: 27,46

Ingår:

- RCKG-3600-G kontaktgrill
- Fettbricka
- Användarmanual

---

**Vad som utmärker vår maskin?**

- 
- Grillning av olika produkter - temperaturkontroll och räfflad grilllyta
  - Effektivitet - två oberoende värmeplattor med en effekt på 1800 W
  - Hållbarhet - rostfritt stålhölje
  - Säkerhet - överhettningsskyddssystem
  - Bekväm användning - kompakt storlek och avtagbar fettbricka

### **Dubbelkontaktgrill - 2 x 1800 W**

En professionell kontaktgrill kommer att visa sig ovärderlig när du steker hamburgare, olika typer av kött eller pannkakor.

Royal Catering brödrosten är också bra för att tillaga rostat bröd, tunnbröd, grönsaker, varma smörgåsar, paninis och tortillas. Modellen RCKG-3600-G med två värmeplattor kommer att fungera i en hotellrestaurang, bar, bistro, hemmakök, såväl som för att organisera speciella evenemang eller campingresor.

### **Maskin för Panini RCKG-3600-G - beskrivning**

Den räfflade grilllytan på Royal Catering gör att du kan steka en mängd olika produkter. Den nedre värmeplattan (47,5 x 23 cm) i kombination med de två övre (21,4 x 21,4 cm vardera) säkerställer grillning på båda sidor. Dessutom gör deras stora storlek att du kan förbereda många rätter samtidigt.

Två effektiva 1800 W värmelement står för snabb uppvärmning av plattorna. Dessutom fungerar varje värmare av modellen RCKG-3600-G oberoende, så att du enkelt kan värma olika rätter vid rätt temperatur för dem. Tack vare plastknapparna kan du snabbt och exakt ställa in denna parameter i intervallet från 50 till 300 ° C.

Den inbyggda termostaten håller den på vald nivå. Den gröna indikatorlampan informerar om den elektriska grillens funktion och den orange indikatorlampan indikerar uppvärmning. Överhettningsskyddssystem garanterar säkerheten.

Det ergonomiska, icke-värmande handtaget ger ett stadigt grepp när du öppnar och stänger grillen. Gummifötter repar inte bänkskivan och förhindrar att den glider, vilket gör den stabil. Den avtagbara brickan hjälper till att effektivt ta bort ansamlad fett.

Hållbara material är en annan fördel med brödrosten. Grilltallrikar av gjutjärn håller värmen länge och tack vare emaljlagret fastnar inte stekt mat på dem. Höljet och fettbehållaren är tillverkade av rostfritt stål som är resistent mot mekaniska skador och korrosion. Dessutom är dessa material, förutom styrka, också säkra för hälsan (de reagerar inte med mat) och är lätta att rengöra.

Behöver du en pålitlig enhet för att göra pannkakor, rostat bröd, panini, tortillas eller varma smörgåsar? Den elektriska grillen från Royal Catering låter dig njuta av grillade rätter som hamburgare, fläskhals, korv och grönsaker. Den dubbla värmeplattan i modellen RCKG-3600-G kommer att göra den särskilt uppskattad av proffs från HoReCa-industrin.



