Aktuella information för den: 24-11-2026 12:48

Länken till produkten: https://cncworld.se/rullgrill-5-rullar-rostfritt-stl-lock-p-325.html



Rullgrill - 5 rullar - rostfritt stål - lock

Bruttopris	**2 290.00 kr**
Nettopris	**1 832.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PG-014**
Producentkod	**RC-HTR5WC**
EAN	**5907052593366**

Produktbeskrivning

Rullgrill - 5 rullar - rostfritt stål - lock



Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 500
Nätsladd [m]: 1,4
Rullbeläggning: Rostfritt stål
Rulldiameter [mm]: 25
Rulllängd [mm]: 445
Material i höljet: Rostfritt stål
Temperaturområde [°C]: 0-230
Avstånd mellan rullarna [mm]: 13
Täckmaterial: Härdat glas
Låda: Nej
Droppskål: Ja
Glasskydd: Ja
Två värmezoner: Nej
Antal värmerullar: 5
Mått (LxBxH) [cm]: 55 x 27,5 x 48,5
Vikt [kg]: 10,91

Leveransmått (LxBxH) [cm]: 117,4 x 79 x 40,8
Fraktvikt [kg]: 12,85
Ingår:

- RC-HTR5WC rullgrill
- Monteringstillbehör
- Glasskydd
- Fett droppbricka
- Användarmanual

Vad som utmärker vår grill?

- Effektivitet - rostfritt stålbelagda rullar värms upp snabbt
- Lättskött - bekväm rengöring tack vare designen i rostfritt stål
- Tillförlitlighet - temperaturkontroll i intervallet 0-230 ° C
- Praktisk - tack vare den kraftfulla värmezonen är den lämplig för att hålla varm och steka korv
- Hygien - renlighet tack vare den avtagbara fettbrickan och glaslocket

Kompakt rullgrill i rostfritt stål med 5 rullar
Tack vare den kompakta rullgrillen Royal Catering är det super lätt att steka och hålla alla sorters korvar varma.
Energieffektivitet och intuitiv drift gör den till en ekonomisk enhet som inte bör saknas i något kök.
Tack vare sin solida konstruktion och högkvalitativa komponenter är rullgrillen särskilt lämplig för professionell användning i cateringanläggningar, såsom snackbarer, restauranger, bensinstationer och livsmedelsbutiker.

Rullgrill är, tack vare sin enkla manövrering, perfekt för att göra snacks

Tack vare 5 starka värmerullar möjliggör maskinen snabb och effektiv tillagning av upp till 8 korvar. De rostfritt stålbelagda rullar roterar automatiskt 360° så att varje korv är jämnt uppvärmd. Temperaturen kan ställas in i intervallet 0-230°C.
Rullgrillens värmezon styrs av en termostat. Under rullarna finns en bricka med vilken du kan samla upp överflödigt fett och enkelt ta bort det. Driften är intuitiv och säker. Korvgrillen slås på och av med en strömbrytare. Du kan ställa in önskad temperatur med en praktisk ratt. Indikeringslampan visar om grillen har nått önskad temperatur. Tack vare de intuitiva kontrollerna kan du alltid kontrollera stekprocessen.
Royal Catering-utrustning är tillverkad av högkvalitativt rostfritt stål och är därför mycket hållbart. Ger skydd mot korrosion och mekaniska skador.
Det härdade glasskyddet skyddar maten från smuts. Dessutom är korvvärmaren lätt att rengöra.
Frankfurterkorvar, korvar eller kabanoskorvar - oavsett vilken typ av kött du använder för att tillaga korv, tack vare rullgrillen från Royal Catering kan du skapa fram läckra snacks till dina kunder på en stund.


ON
OFF
HEAT


ROYAL
catering