Aktuella information för den: 18-11-2026 06:50

Länken till produkten: https://cncworld.se/rullgrill-9-rullar-teflon-p-327.html



Rullgrill - 9 rullar - teflon

Bruttopris	**3 290.00 kr**
Nettopris	**2 632.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**PG-016**
Producentkod	**RCHG-9T**
EAN	**4260223028434**

Produktbeskrivning

Rullgrill - 9 rullar - teflon



Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1800
Rullbeläggning: Teflon
Rulldiameter [mm]: 25
Rulllängd [mm]: 450
Material i höljet: Rostfritt stål
Temperaturområde [°C]: 0-250
Temperaturjusteringsområde - bak [°C]: 0 - 250
Max antal korvar [st.]: 16 st
Temperaturjusteringsområde - främre [°C]: 0 - 250
Avstånd mellan rullarna [mm]: 12
Skyddsmaterial: Härdat glas
Låda: Nej
Droppskål: Ja
Glasskydd: Ja
Två värmezoner: Ja
Antal värmevalsar: 9
Mått (LxBxH) [cm]: 58 x 43,5 x 41
Vikt [kg]: 14,7

Leveransmått (LxBxH) [cm]: 115 x 94 x 32,5
Fraktvikt [kg]: 16,6
Ingår:

- Rullgrill
- Instruktionsbok

Vad är det som utmärker vår grill?

- Hög arbetseffektivitet - tillagning av upp till 16 korvar samtidigt
- Snabb uppvärmning - 1800W
- Uppvärmning eller grillning att välja mellan - 2 separata värmeelement
- Enkel och bekväm användning - rullar täckta med non-stick teflon
- Hållbarhet - rostfritt stålhölje

Rullgrill - 9 rullar - teflon

Tack vare sin hållbara konstruktion och högkvalitativa komponenter kan den elektriska rullgrillen med lock användas i professionella kök. Royal Caterings utrustning har gummifot och väger endast 14 kg. Den lämpar sig för användning inom små gastronomi. RCHG-9T-modellen är energieffektiv och mycket ekonomisk.
Det låter dig förbereda 16 korvar eller annat typ av kött av standardstorlekar samtidigt.

Rullgrill för korv Royal Catering RCG-9T - egenskaper

Enhetens effekt är 1800W, vilket säkerställer snabb uppvärmning. Rullar (9 stycken) är täckta med teflon. De roterar 360°, tack vare vilket korvarna som placeras mellan dem värms upp jämnt. Temperaturen är steglöst inställbar upp till 250°C. Korvarna är jämnt stekta varje gång och ser gott ut!
Den rostfria stålkonstruktionen ger Royal Catering-grillen hög motståndskraft mot repor och andra mekaniska skador. Du kan rengöra en perfekt slät yta effektivt. Materialet som används förhindrar korrosion.
Två värmezoner, som drivs av två termostater, gör att temperaturen i de främre och bakre rullarna ställs in oberoende med hjälp av vred. Korv kan grillas (vid högre temperatur) eller bara värmas.
Det härdade glaslocket skyddar maten från yttre föroreningar (damm, smuts). Detta är särskilt viktigt när du arbetar utomhus. Locket hjälper också till att hålla området runt grillen rent. Den är lätt att montera och demontera. Den rostfria droppplådan (placerad under värmarna) är avsedd för utsmält fett. Detta förenklar rengöring och underhåll av utrustningen. Brickan kan snabbt tas bort och tömmas.
Rullgrillen med lock hjälper till att tillaga smakfulla, jämnt rostade korvar. Det skapades med cateringbranschen i åtanke.
Catering fungerar överallt där korv tillagas kommersiellt: i bistroer, food trucks, livsmedelsbutiker, bensinstationer, osv. RCHG-9T-modellen kännetecknas av enkel, mycket intuitiv drift. Den är utrustad med halkfria gummifötter - den håller bordet stabilt.


POWER
HEAT LIGHT
Front ℃
HEAT LIGHT
Back ℃


ROYAL