

Údaje aktuálne k dátumu: 13-06-2026 13:41

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/grill-rolkowy-9-rolek-teflon-p-465.html>



Grill rolkowy - 9 rolek - teflon

Cena s DPH	299.00 €
Cena bez DPH	249.17 €
Dostupnosť	Dostupný
Odosielame do	48 hodín
Katalógové číslo	PG-016
Kód výrobcu	RCHG-9T
Výrobca	Royal Catering

Popis produktu

Grill rolkowy - 9 rolek - teflon



Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1800**
Powłoka rolek: **Teflon**
Średnica rolek [mm]: **25**
Długość rolek [mm]: **450**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Zakres temperatur [°C]: **0-250**
Zakres regulacji temperatury - tył [°C]: **0 - 250**
Maksymalna liczba parówek [szt.]: **16**
Zakres regulacji temperatury - przód [°C]: **0 - 250**
Odstęp pomiędzy rolkami [mm]: **12**
Materiał osłony: **Szkło hartowane**
Szuflada: **Nie**
Tacka ociekowa: **Tak**
Szkłana osłona: **Tak**
Dwie strefy grzewcze: **Tak**
Liczba rolek grzejnych: **9**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **58 x 43.5 x 41**
Waga [kg]: **14.7**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **115 x 94 x 32.5**

Waga wysyłki [kg]: **16.6**

Zakres dostawy:

- Grill rolkowy
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL ROLKOWY?

- Duża wydajność pracy – przygotowanie maks. 16 parówek w tym samym czasie
- Szybkie nagrzewanie – 1800W
- Podgrzewanie lub grillowanie do wyboru – 2 osobne elementy grzewcze
- Prosta i wygodna obsługa – rolki pokryte nieprzywierającym teflonem
- Trwałość – obudowa ze stali szlachetnej

Grill rolkowy - 9 rolek - teflon

Dzięki wytrzymałej konstrukcji oraz wysokojakościowym komponentom elektryczny grill rolkowy z pokrywą może być wykorzystywany w profesjonalnych kuchniach. Sprzęt marki Royal Catering posiada gumowe antypoślizgowe nóżki i waży zaledwie 14 kg, dlatego nadaje się do zastosowania w małej gastronomii. Model RCHG-9T jest energooszczędny oraz bardzo ekonomiczny.

Pozwala na jednoczesne przygotowanie 16 parówek, kabanosów lub innych wędlin o standardowych rozmiarach.

Roller grill do hot dogów Royal Catering RCHG-9T - charakterystyka

Moc urządzenia wynosi 1800W, co zapewnia jego szybkie nagrzewanie. Rolki (9 sztuk) pokryte zostały teflonem. Obracają się o 360°, dzięki czemu leżące pomiędzy nimi kiełbaski podgrzewają się równomiernie. Temperaturę płynnie reguluje się do 250°C. Kiełbaski za każdym razem są równomiernie zarumienione i wyglądają apetycznie!

Konstrukcja ze stali szlachetnej zapewnia grillowi marki Royal Catering dużą wytrzymałość na obicia, zarysowania i inne uszkodzenia mechaniczne. Idealnie gładką powierzchnię sprawnie wyczyścisz. Użyty materiał zapobiega korozji.

Dwie strefy grzewcze, obsługiwane przez dwa termostaty, sprawiają, że temperatura w przednich i tylnych rolkach ustawiana jest za pomocą pokręteł niezależnie od siebie. Parówki mogą się grillować (w wyższej temperaturze) lub tylko być podgrzewane.

Pokrywa z hartowanego szkła chroni żywność przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami (kurz, pył itd.). Ma to szczególne znaczenie podczas pracy w plenerze. Osłona pomaga też utrzymać czystość w pobliżu grilla. Łatwo ją zamontować i zdemontować. **Szuflada ociekowa** ze stali nierdzewnej (znajdująca się pod grzałkami) przeznaczona jest na wytopiony tłuszcz. Upraszcza to mycie i konserwację sprzętu. Tackę można szybko wyciągnąć i opróżnić.

Grill rolkowy z pokrywą pomaga przyrządzić smaczne, równo przypieczone parówki. Został stworzony z myślą o branży gastronomicznej. Produkt marki Royal Catering sprawdzi się wszędzie tam, gdzie komercyjnie przygotowuje się hot dogi: w bistrach, food truckach, sklepach spożywczych, na stacjach benzynowych itp. Model RCHG-9T wyróżnia się prostą, bardzo intuicyjną obsługą. Wyposażony został w antypoślizgowe gumowe nóżki – stabilnie trzyma się blatu.



