

datele actuale pentru ziua: 04-04-2025 20:51

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/grtar-vertical-1800-w-4-in-1-p-311.html>



Grătar vertical - 1800 W - 4 in 1

Preț brut	1 220.00 Lei
Preț net	1 025.21 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	PG-011
Codul producătorului	RCGV-1800
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Gratar vertical - 1800 W - 4 in 1



15 



Tensiune [V]: 230
Material: oțel inoxidabil, aluminiu, oțel
Culoare argintie
Putere [W]: 1800
temperatura [°C]: 160
Cablu de alimentare [m]: 0,8
Lungime rotisor [mm]: 410
Capacitate de lucru [l]: 17
Timer - interval de timp: 0-60 minute
Capacitate totală [l]: 31
Mâner detașabil: Da
Lumină de lucru: da
Accesorii pentru mașina de spălat vase: Da
greutatea cărnii [kg]: 2,5
Dimensiuni (LxIxH) [cm]: 39,5 x 32,9 x 51,9
Greutate [kg]: 6,1

Dimensiuni de livrare (LxIxh) [cm]: 48 x 42 x 60
Greutate transport [kg]: 8,59

Setul include:

Gratar vertical

Tava pentru unsoare (1 buc.)

Tavi pentru mancare (2 buc.)

Furculite

Tepuse frigarii 7

Coș de pește (2 bucăți)

Suport pentru frigarii inferior si superior

Manual de utilizare

CE FACE CA GRĂTARUL NOSTRU ELECTRIC SA FIE DIFERIT?

Eficiență - element de încălzire de 1800 W

Siguranta functionarii - usi din sticla securizata

Pentru diverse tipuri de preparate - accesorii potrivite cu carne, peste, legume etc.

Capacitate mare de 31 l - capacitatea de a pregăti mese pentru un număr mare de oaspeți

Îndepărtarea grăsimilor este ușoară - tavă detașabilă

Gratar vertical - 1800 W - 4in1

Gratarul vertical Royal Catering a fost conceput pentru utilizare profesionala in gastronomie. RCGV-1800 este ideal pentru a găti carne (inclusiv pui la grătar și kebab), pește și legume. Poate fi folosit, de exemplu, ca prăjitor de pâine pentru frigării. Oferă un tratament termic fără grăsimi, care este mai sănătos decât prăjirea într-o tigaie sau ulei adânc.

Placa Grill Rotativa permite ca produsul sa fie pregatit pe toate partile in acelasi timp. Potrivit pentru restaurante de hotel, cafenele, magazine fast-food, snack-baruri, bistrouri, catering, campinguri și gospodării.

Mini aparat de kebab - descriere

Temperatura este atinsa rapid datorita elementului de incalzire de 1800 W. Datorita valorii de 160 ° C, vasele sunt prajite eficient. Butonul Half Power și Full Power vă permite să alegeți o procesare mai lentă sau mai rapidă.

Capacitatea de 31 l, perfectă pentru pui sau kebab, va funcționa într-o gospodărie mare și într-un loc care servește mulți oaspeți.

Cronometrul (până la 60 de minute) asigură o funcționare în siguranță, deoarece după expirarea timpului setat, grătarul vertical vă avertizează sonor la sfârșitul lucrului și se oprește automat.

Ușile glisante din sticlă călită vă permit să observați procesul de grătar. Sunt echipate cu un maner care nu se incalzeste pentru a preveni arsurile. Sticla special călită este perfectă pentru locurile aglomerate. A fost folosit in modelul RCGV-1800 pentru a satisface cerintele unei bucatarii profesionale. Este mecanic și termic mai rezistent decât sticla obișnuită și ușor de curățat.

Accesoriile de înaltă calitate sunt fabricate din oțel inoxidabil - un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, păstrându-și strălucirea chiar și după zeci de ani de utilizare. Are suprafata neteda pentru o curatare usoara. Materialul este potrivit pentru contactul cu alimentele. Tava detașabilă facilitează îndepărtarea uleiului.

Setul bogat include: suporturi pentru frigarii inferioare si superioare, un suport special pentru peste (2 grile), 7 tepuse frigarii care se rotesc suplimentar in jurul propriei axe, care sustine procesul de gratar pe fiecare parte, cu 2 furculite, de exemplu pentru pui, 2 tavi pentru alimente (legume, fructe și alte gustări mai mici). Elementele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Designul universal face ca aparatul de mini kebab să fie potrivit pentru orice masă de lucru. Dimensiunile și greutatea facilitează depozitarea și transportul acestuia. Patru picioare din cauciuc asigură stabilitatea acestui aparat.



