

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/prjitor-de-paine-2200-w-7-viteze-3-moduri-p-310.html>



## Prăjitor de paine - 2200 W - 7 viteze - 3 moduri

Preț brut	<b>2 260.00 Lei</b>
Preț net	<b>1 899.16 Lei</b>
Disponibilitate	<b>în stoc</b>
Termenul expedierii	<b>24 de ore</b>
Număr de catalog	<b>PG-010</b>
Codul producătorului	<b>RCKT-1940</b>
Producător	<b>Royal Catering</b>

Descrierea produsului

### **Prajitor de paine - 2200 W - 7 viteze - 3 moduri**



**Tensiune [V]: 230**  
**Material: oțel inoxidabil, aluminiu**  
**Putere [W]: 2200**  
**Funcții: modul standby, modul chiflă, modul pâine**  
**număr de pâine prăjită [buc./h]: 720**  
**Sertarul pentru firimituri: Da**  
**Setarea vitezei: Da**  
**Pași de viteză: 7**  
**Dimensiuni (Lxlxh) [cm]: 45 x 36,5 x 41**  
**Greutate [kg]: 14,57**  
**Dimensiuni de livrare (Lxlxh) [cm]: 52 x 44,5 x 39,5**  
**Greutate de transport [kg]: 16,2**

**Setul include:**  
**Prajitor de pâine**  
**4 picioare**

---

Placa frontală  
Placa din spate  
Grătar

## **PRIN CE SE DEOSEBESTE PRAJITORUL NOSTRU DE PAINÉ ?**

Performanță ridicată - de la 180 la 720 de pâine prăjită pe oră  
Felii mai mult sau mai puțin prăjite - 7 viteze  
Economie de energie - 3 moduri de încălzire  
Curățare ușoară și rezistență la deteriorări mecanice - carcasa din oțel inoxidabil  
Manevrare convenabilă - tăvi din față și din spate

### **Prajitor de paine Royal Catering RCKT-1940**

Echipamentul Royal Catering propus este ideal pentru restaurante, cafenele, fast-food-uri, hoteluri, pensiuni și alte locuri unde se servesc multe bucate în același timp. Prajitorul de paine RCKT-1940 permite prepararea rapidă, eficientă a unui număr mare de felii de pâine prăjită.

**Aveți nevoie de un prajitor de pâine eficient care să vă permită să pregătiți chiar și câteva sute de felii de pâine prăjită pe oră?**

Alege modelul RCKT-1940 disponibil în showroom-ul oficial al producătorului. Marca Royal Catering oferă echipamente durabile și eficiente care servesc de mulți ani.

Materialele de înaltă calitate utilizate pentru realizarea produsului Royal Catering asigură o utilizare regulată, zilnică, pentru o lungă perioadă de timp. Carcasa din oțel inoxidabil (cu rezistență mecanică considerabilă) este ușor de întreținut. Atât acest material, cât și aluminiul din care sunt realizate elementele din interior sunt foarte rezistente la coroziune.

Cele șapte viteze ale curelei pe care sunt amplasate feliile fac posibilă coacerea lor după propriul gust. Prajitor de paine - cu funcția de prajire pe 7 viteze în 3 moduri, funcționează eficient și vă permite să pregătiți, de exemplu, până la 720 de felii de pâine prăjită pe oră (viteza 1), până la 420 de felii de pâine prăjită în medie pe oră (viteza trei), până la 180 de felii de pâine prăjită bine făcută, pe oră (viteza șapte). Cu cât gradul este mai mare, cu atât pâinea este mai prăjită, deoarece pâinea prăjită rămâne mai mult timp în aparat.

Două tăvi de servire (față și spate) asigură manevrarea comodă a modelului RCKT-1940. Pâinea caldă poate fi scoasă rapid din prajitorul gastronomic. În plus, echipamentul are un sertar glisant pentru firimituri care facilitează curățarea mașinii. Patru picioare solide reglabile pe înălțime vă permit să plasați dispozitivul în siguranță și stabil pe suprafața de lucru.

Prajitorul de pâine se remarcă prin eficiența înaltă de funcționare datorită puterii de 2200 W. Pentru a asigura funcționarea în siguranță a modelului RCKT-1940, acesta este echipat cu un ventilator care răcește optim echipamentul în timpul funcționării.

Trei moduri de funcționare vă permit să reglați încălzirea în funcție de nevoile dvs. Utilizatorul prajitorului de pâine electric poate alege dintre: modul standby - încălzire cu economie de energie, modul chifle - încălzire superioară (perfect pentru chifle pentru hamburger - crocante deasupra și moale pe partea de jos), modul pâine - încălzire superioară și inferioară (ideal pentru a rumeni ambele părți felii de pâine).



