

Údaje aktuální ke dni: 24-04-2026 08:59

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.cz/gril-na-vleky-9-vlek-teflonov-p-329.html>

Gril na válečky - 9 válečků - teflonový



Cena s DPH	6 190.00 Kč
Cena bez DPH	5 115.70 Kč
Dostupnost	K dispozici
Odesíláme během:	48 hodin
Katalogové číslo	PG-016
Kód výrobce	RCHG-9T
Výrobce	Royal Catering

Popis produktu

Gril na válečky - 9 válečků - teflonový



Rozsah napětí [V]: **230**
Výkon [W]: **1800**
Povlak rolek: **Teflon**
Průměr rolek [mm]: **25**
Délka rolek [mm]: **450**
Materiál pouzdra:
Teplotní rozsah [°C]: **0-250**
Teplotní regulace - zadní [°C]: **0 - 250**
Maximální počet párek [ks]: **16**
Teplotní regulace - přední [°C]: **0 - 250**
Vzdálenost mezi válci [mm]: **12**
Materiál krytu: **Temperované sklo**
Výsuvný zásobník: **Ne**
Odkapávací miska: **Ano**
Skleněný kryt: **Ano**
Dvě topné zóny: **Ano**
Počet topných rolek: **9**
Rozměry (DxŠxV) [cm]: **58 x 43,5 x 41**
Hmotnost [kg]: **14,7**
Rozměry při dopravě (DxŠxV) [cm]: **115 x 94 x 32,5**

Hmotnost při dopravě [kg]: **16,6**

Obsah dodávky:

- Gril na válečky
- Návod k obsluze

CO NASZĄ GRILLOWĄ WÁLEČKOVOU GRILLOVACÍ PLOCHU WYRÓZNIĄ?

- Velká pracovní kapacita - příprava až 16 párků najednou
- Rychlé ohřevání - 1800W
- Možnost podávání a grilování - 2 samostatné topné prvky
- Jednoduché a pohodlné používání - válce s nepřilnavým teflonovým povrchem
- Odpovídající odolnost - pouzdro z nerezové oceli

Gril na válečky - 9 válečků - teflonový

Díky odolné konstrukci a vysoce kvalitním elektrickým komponentům je válečkový gril s víkem od značky Royal Catering vhodný pro profesionální kuchyně. Tento zařízen je vybaveno gumovými protiskluzovými nožkami a váží pouze 14 kg, takže je vhodné pro použití v malé gastronomii. Model RCHG-9T je energeticky úsporný a velmi ekonomický.

Umí současně připravit až 16 hot dogů, kabanosů nebo jiných masných výrobků o standardní velikosti.

Válečkový gril na hot dogy Royal Catering RCHG-9T - charakteristika

Výkon zařízení je 1800W, což zajišťuje rychlé zahřátí. Válečky (9 kusů) jsou potaženy teflonem. Otáčejí se o 360 stupňů, díky čemuž se masné výrobky umístěné mezi válečky rovnoměrně zahřívají. Teplota se plynule reguluje až do 250 stupňů Celsia. Hot dogy jsou každým razem rovnoměrně opečené a vypadají lákavě!

Konstrukce z nerezové oceli zaručuje grilu od značky Royal Catering vysokou odolnost proti poškrábání, otřesům a jiným mechanickým poškozením. Hladký povrch je snadno čistitelný. Použitý materiál chrání před korozí.

Dvě topné zóny, ovládané dvěma termostaty, umožňují nezávislé nastavení teploty předních a zadních válečků pomocí otočných knoflíků. Hot dogy lze grilovat (při vyšší teplotě) nebo pouze ohřívat.

Kryt z temperovaného skla chrání potraviny před vnějšími nečistotami (prach, špína atd.). To je zvláště důležité při práci venku. Kryt také pomáhá udržovat čistotu kolem grilu. Lze jej snadno namontovat a demontovat. **Výsuvný odkapávací tácek** z nerezové oceli (umístěný pod topnými prvky) slouží k zachycení rozpuštěného tuku. Usnadňuje čištění a údržbu zařízení. Můžete rychle vysunout a vyprázdnit tácek.

Gril na válečky s pokličkou pomáhá připravit chutné, rovnoměrně upečené hot dogy. Byl navržen s ohledem na gastronomický průmysl. Produkt značky Royal Catering se osvědčí všude tam, kde se hot dogy připravují komerčně: v bistrech, food truckech, potravinových obchodech, na čerpacích stanicích apod. Model RCHG-9T se vyznačuje jednoduchým a velmi intuitivním ovládáním. Je vybaven protiskluzovými gumovými nožkami pro stabilní umístění na pracovním stole.



