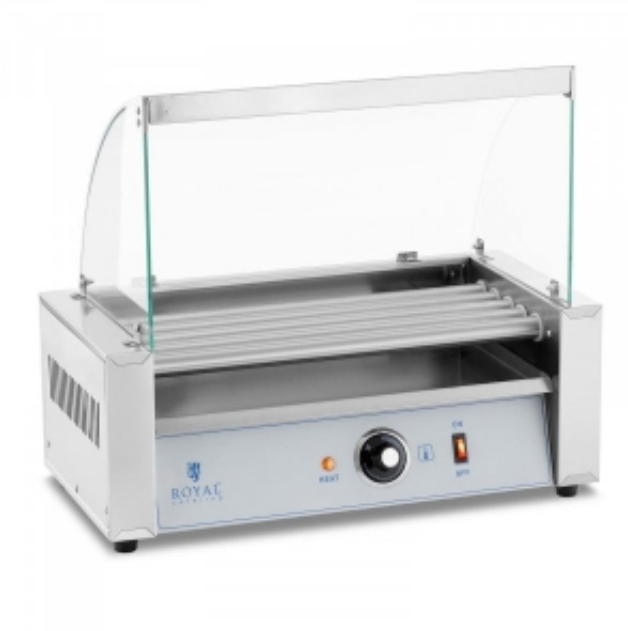
Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/rollengrill-5-rollen-edelstahl-abdeckung-p-353.html



Rollengrill 5 Rollen Edelstahl Abdeckung

Bruttopreis	**137.99 €**
Nettopreis	**115.96 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PG-014**
Code des Herstellers	**RC-HTR5WC**
EAN-Code	**5907052593366**

Produktbeschreibung

Rollengrill - 5 Rollen - Edelstahl - Abdeckung



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **500**
Netzkabel [m]: **1,4**
Walzenbeschichtung: **Edelstahl**
Rollendurchmesser [mm]: **25**
Rollenlänge [mm]: **445**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Temperaturbereich [°C]: **0-230**
Abstand zwischen den Rollen [mm]: **13**
Material der Abdeckung: **gehärtetes Glas**
Schublade: **Nein**
Tropfschale: **Ja**
Glasabdeckung: **Ja**
Zwei Heizzonen: **Nein**
Anzahl der Heizwalzen**: 5**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **55 x 27,5 x 48,5**

Gewicht [kg]: **10,91**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **117,4 x 79 x 40,8**
Versandgewicht [kg]: **12,85**

Lieferset:

RC-HTR5WC Rollgrill
Montagezubehör
Glasabdeckung
Fettauffangschale
Benutzerhandbuch

WAS MACHT UNSEREN ROLLERGRILL UNTERSCHIEDLICH?

Leistung – Edelstahlbeschichtete Walzen erwärmen sich schnell
Pflegeleicht – bequeme Reinigung dank der Edelstahlkonstruktion
Zuverlässigkeit – Temperaturregulierung im Bereich von 0–230 °C
Praktisch – Dank der leistungsstarken Heizzone eignet es sich zum Warmhalten und Backen von Würstchen
Hygiene – Sauberkeit dank herausnehmbarer Fettauffangschale und Glasabdeckung

Kompakter Rollengrill aus Edelstahl mit 5 Rollen

Mit dem kompakten Rollgrill von Royal Catering ist das Braten und Warmhalten aller Wurstsorten ein Kinderspiel. Energieeffizienz und intuitive Bedienung machen es zu einem sparsamen Gerät, das in keiner Küche fehlen sollte. Dank seiner soliden Bauweise und hochwertigen Komponenten eignet sich der Rollgrill besonders für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben wie Imbissen, Restaurants, Tankstellen und Lebensmittelgeschäften.

Der Rollgrill ist einfach zu bedienen und eignet sich perfekt für die Zubereitung von Snacks

Dank 5 leistungsstarker Heizwalzen ermöglicht das Modell die schnelle und effiziente Zubereitung von bis zu 8 Würstchen. Mit Edelstahl beschichtete Walzen drehen sich automatisch um 360° und sorgen so dafür, dass jede Wurst gleichmäßig erhitzt wird. Die Temperatur kann im Bereich von 0-230°C eingestellt werden.

Die Heizzone des Rollgrills ist thermostatisch geregelt. Unter den Walzen befindet sich eine Schale, in der Sie überschüssiges Fett auffangen und leicht entfernen können. Die Bedienung ist intuitiv und sicher. Der Wurstgrill wird mit einem Schalter ein- und ausgeschaltet. Mit einem praktischen Drehknopf können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte zeigt an, ob der Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat. Dank der intuitiven Steuerung haben Sie den Frittiervorgang stets im Blick.

Die **Geräte von Royal Catering sind aus hochwertigem Edelstahl** gefertigt und daher sehr langlebig und langlebig. Bietet Schutz vor Korrosion und mechanischen Beschädigungen.

Die Abdeckung aus gehärtetem Glas schützt Lebensmittel vor Schmutz. Darüber hinaus ist der Hot-Dog-Wärmer leicht zu reinigen. Ob Frankfurter Würstchen, Würstchen oder Kabanos – ganz gleich, welches Fleisch Sie für die Zubereitung von Hotdogs verwenden, mit dem Rollgrill von Royal Catering zaubern Sie im Handumdrehen köstliche Snacks für Ihre Kunden.


ON
OFF
HEAT


ROYAL
catering