



## Rollengrill 5 Rollen Edelstahl Abdeckung

Bruttopreis	<b>137.99 €</b>
Nettopreis	<b>115.96 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>PG-014</b>
Code des Herstellers	<b>RC-HTR5WC</b>

### 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 eingeschaltet. 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 Frittivorgang 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.



