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

Produkt-Link: https://cncworld.de/rollengrill-9-rollen-teflon-p-355.html



Rollengrill 9 Rollen Teflon

Bruttopreis	**299.99 €**
Nettopreis	**252.09 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PG-016**
Code des Herstellers	**RCHG-9T**
EAN-Code	**4260223028434**

Produktbeschreibung

Rollengrill - 9 Rollen - Teflon



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1800**
Walzenbeschichtung: **Teflon**
Rollendurchmesser [mm]: **25**
Rollenlänge [mm]: **450**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Temperaturbereich [°C]: **0-250**
Temperatureinstellbereich hinten [°C]: **0 - 250**
Maximale Anzahl Würste [Stk.]: **16**
Temperatur-Einstellbereich - Vorderseite [°C]: **0 - 250**
Abstand zwischen den Rollen [mm]: **12**
Material der Abdeckung: **gehärtetes Glas**
Schublade: **Nein**
Tropfschale: **Ja**
Glasabdeckung: **Ja**
Zwei Heizzonen: **Ja**
Anzahl der Heizwalzen: **9**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **58 x 43,5 x 41**

Gewicht [kg]: **14,7**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **115 x 94 x 32,5**
Versandgewicht [kg]: **16,6**

Lieferset:

Rollgrill
Manuelle Benutzeranweisungen

WAS MACHT UNSEREN ROLLERGRILL UNTERSCHIEDLICH?

Hohe Arbeitseffizienz – Zubereitung von bis zu 16 Würstchen gleichzeitig
Schnelles Aufheizen – 1800 W
Wahlweise Heizen oder Grillen – 2 separate Heizelemente
Einfache und komfortable Bedienung – Rollen mit Antihaft-Teflonbeschichtung
Haltbarkeit – Gehäuse aus Edelstahl

Rollengrill - 9 Rollen - Teflon

Dank seiner langlebigen Konstruktion und hochwertigen Komponenten kann der elektrische Rollgrill mit Abdeckung in professionellen Küchen eingesetzt werden. Das Royal Catering-Gerät verfügt über rutschfeste Gummifüße und wiegt nur 14 kg, sodass es für den Einsatz in kleinen Gastronomiebetrieben geeignet ist. Das Modell RCHG-9T ist energiesparend und sehr sparsam.

Damit können Sie 16 Würste, Kabanos-Würste oder andere Fleischsorten in Standardgröße gleichzeitig zubereiten.

Royal Catering RCHG-9T Rollen-Hotdog-Grill – Eigenschaften

Die Leistung des Geräts beträgt 1800 W, was eine schnelle Erwärmung gewährleistet. Die Rollen (9 Stück) sind mit Teflon beschichtet. Sie drehen sich um 360°, wodurch die zwischen ihnen liegenden Würste gleichmäßig erhitzt werden. Die Temperatur ist stufenlos bis 250°C regulierbar. Die Würste werden jedes Mal gleichmäßig gebräunt und sehen appetitlich aus!

Die **Edelstahlkonstruktion verleiht dem Grill von Royal Catering eine hohe Widerstandsfähigkeit** gegen Druckstellen, Kratzer und andere mechanische Beschädigungen. Sie können eine perfekt glatte Oberfläche problemlos reinigen. Das verwendete Material verhindert Korrosion.

Zwei Heizzonen, die über zwei Thermostate gesteuert werden, sorgen dafür, dass die Temperatur in der Vorder- und Hinterwalze unabhängig voneinander über Drehknöpfe eingestellt wird. Würste können gegrillt (bei höherer Temperatur) oder nur erhitzt werden.

Die Abdeckung aus gehärtetem Glas schützt die Lebensmittel vor äußeren Verunreinigungen (Staub, Staub usw.). Dies ist besonders wichtig bei Arbeiten im Freien. Die Abdeckung trägt außerdem dazu bei, den Bereich um den Grill sauber zu halten. Es ist einfach zu montieren und zu demontieren. Die Abtropfschublade aus Edelstahl (unter den Heizgeräten) ist für ausgeschmolzenes Fett vorgesehen. Dies vereinfacht die Reinigung und Wartung der Geräte. Das Tablett lässt sich schnell entnehmen und entleeren.

Der Rollgrill mit Abdeckung hilft Ihnen bei der Zubereitung leckerer, gleichmäßig gerösteter Würstchen. Es wurde mit Blick auf die Gastronomiebranche entwickelt. Royal-Markenprodukt

Catering funktioniert überall dort, wo Hot Dogs kommerziell zubereitet werden: in Bistros, Food Trucks, Lebensmittelgeschäften, Tankstellen usw. Das Modell RCHG-9T zeichnet sich durch eine einfache, sehr intuitive Bedienung aus. Er ist mit rutschfesten Gummifüßen ausgestattet – er hält die Tischplatte stabil.


POWER
HEAT LIGHT
Front ℃
HEAT LIGHT
Back ℃


ROYAL