

Rullegrill - 14 ruller

GL 14R 45 / 2



Nem tilberedning og varmholdning af pølser m.m.

Rullegrillen er ideel til tilberedning og varmholdning af pølser, wraps og pizzaruller.

Rullegrillen varmer op til den ønskede temperatur og rullerne drejer langsomt rundt. Rullegrillen består af en række ruller, som kan fås i forskellige variationer (aluminium, teflonbelagte, ovale). Rullerne drejer langsomt rundt og madvarerne vil automatisk blive vendt og tilberedt jævnt. Inde i hver rulle ligger et varmelegeme, som sikrer en konstant og jævn temperatur.

Rullegrillen har justerbar temperatur, som styres via en energiregulator. Udstyret er let at betjene og rengøre, fordi der er nem adgang til alle dele af grillen.

Rullegrillen fås med aluminiumsruller, teflonruller og med ovale ruller.



Her vist med teflonruller.



Fordele

- Ensartet og jævn stegning uden opsyn og pølserne skal ikke vendes
- Nem styring af temperaturer og varmezoner
- Kvalitetsmaterialer sikrer lang levetid
- Robust og driftsstabil grill
- Rengøringsvenlig
- Tilpasses nemt dit behov - fås i mange forskellige størrelser



Teknisk data

Udvendige mål (B x D x H):
530 x 595 x 170 mm

Rullebredde:
450 mm

Antal ruller:
14 ruller

Antal varmezoner:
2 zoner

Kapacitet:
26 pølser (18-21 cm)

Vægt:
24 Kg

Spænding/effekt:
230V / 2,15kW

Strømoptagelse:
9,3 Amp.

Tilslutningsfrekvens:
50/60 Hz

Støj:
< 60 dB(A)



Funktionalitet

- Tilberedning af pølser, wraps og pizzaruller – fødevarer med en aflang rund form
- Justerbar temperatur
- Nem betjening
- Vender automatisk pølser m.m.

Tilbehør

- Ruller i
 - rustfrit stål
 - teflonbelagte aluminiumsruller
 - ovale