# RQAR14

## Maszyna do topienia sera Raclette | Grill elektryczny raclette | 0,5 kW | 240x282x328 mm | RQAR14

Obróbka termiczna > Tostery, Opiekacze



## Opis

- Regulowane, profesjonalne urządzenie do raclette umożliwia równomierne i kremowe gotowanie sera
- Szlachetny, dojrzały ser należy stopić i pokryć nim bagietkę, ziemniaki lub mięso. W tym celu ser umieszcza się bezpośrednio na uchwycie grilla i pozycjonuje pod grzałką o mocy 500 watów
- Nowoczesny design sprawia, że idealnie pasuje do każdej kuchni
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu
- Stal nierdzewna malowana epoksydowo na czarno
- Pochylona obudowa grzewcza
- Zdejmowana głowica
- Obrotowy uchwyt na ser

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary [mm] | **240x282x328** |
| Pojemność | **1/4 sera** |
| Moc [kW] | **0,5** |
| Zasilanie [V] | **230** |
| Waga [kg] | **2,5** |

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.