RQAR12

Maszyna do topienia sera Raclette | Grill elektryczny raclette | 0,6 kW | 520x320x310 mm | RQAR12

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 600 watów
- Nowoczesny design sprawia, że idealnie pasuje do każdej kuchni
- Urządzenie jest łatwe w czyszczeniu
- Stal nierdzewna malowana epoksydowo na czarno
- Obrotowy i regulowany uchwyt na ser

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**520x320x310**
Pojemność	**1/2 sera**
Moc [kW]	**0,6**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**4**

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.