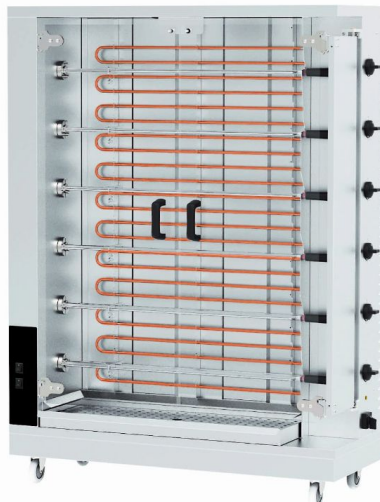


CRE6

Rożen | opiekacz do kurczaków elektryczny | wsad 30 kurczaków CRE6

Obróbka termiczna > Rożna elektryczne / gazowe



Opis

- Profesjonalny elektryczny rożen do piekania drobiu, dziczyzny i golonki
- Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej
- Przestronna komora grzewcza z otwieraną szybą frontową wykonaną ze szkła hartowanego
- Dobra izolacja cieplna
- Niezależne sterowanie każdej z grzałek
- Drzwiczki z nienagrzewającymi się uchwytami
- Wysokiej jakości elementy grzewcze umieszczone za rożnami
- Prosty w obsłudze
- Wewnętrzne oświetlenie komory ułatwiające kontrolę poziomu pieczenia
- Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki
- Prawe drzwi otwierane wraz z obudową dla ułatwienia wkladania rusztów

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1150x550x1520
Ilość rożen [szt.]	6
Ilość grzałek [szt.]	12
Pojemność [szt.]	24-30
Moc [kW]	18
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	155

Dlaczego warto wybrać rożen elektryczny CRE6 Resto Quality?

- Prosty załadunek komory, dzięki specjalnemu otwieraniu drzwiczek
- Posiada pojemną tackę ociekową
- Precyzyjna regulacja grzałek elektrycznych
- Wykonany z dbałością o każdy szczegół
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.