

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:38

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-kontaktowy-1800w-ryflowany-p-353.html>



## Grill kontaktowy - 1800W - ryflowany

Cena brutto	<b>789,00 zł</b>
Cena netto	<b>641,46 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>PG-07</b>
Kod producenta	<b>RCPKG-1800-R</b>

Opis produktu

## Grill kontaktowy - 1800 W - ryflowany



Napięcie [V]: **230**  
Wersja: **Pojedyncza**  
Powierzchnia grzewcza: **Ryflowana**  
Moc [W]: **1800**  
Przewód zasilający [m]: **1,5**  
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**  
Zakres temperatur [°C]: **50-300**  
Materiał płyty grillowej: **Żeliwo**  
Wymiary płyty grillowej [cm]: **23 x 22**  
Tacka ociekowa: **Tak**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **20 x 32 x 20**  
Waga [kg]: **13**  
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **43 x 39.5 x 26.5**  
Waga wysyłki [kg]: **14.48**

Zakres dostawy:

- Grill kontaktowy
- Instrukcja obsługi

---

## CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL KONTAKTOWY?

- Wydajność – dzięki dwóm niezależnym elementom grzewczym o łącznej mocy 1800 W
- Wszechstronność – dzięki żebrowanej płycie grillowej idealny do mięs, ryb, warzyw, kanapek itp.
- Higieniczność – łatwe czyszczenie dzięki stali nierdzewnej oraz szufladzie na tłuszcz
- Obszerność – dzięki wymiarom płyt 23 x 22 cm
- Efektywność – za sprawą jednoczesnego grillowania z obu stron na żeliwnych płytach

### Grill kontaktowy - 1800 W - ryflowany

Grill kontaktowy marki Royal Catering sprawdzi się w restauracjach, hotelach, kawiarniach, fast foodach, snack-barach czy na imprezach z cateringiem. Dzięki łatwej obsłudze może być również z powodzeniem wykorzystywany w gospodarstwach domowych. Model RCPKG-1800-R to sprzęt praktyczny, wykonany zgodnie z najwyższymi niemieckimi standardami jakości.

### Grill kontaktowy elektryczny RCPKG-1800-R - charakterystyka

Efektywność wynika z dużej mocy 1800 W. Płyty grzewcze wykonano z żeliwa, które doskonale przewodzi ciepło. Ich duża powierzchnia (23 x 22 cm) sprawia, że można jednocześnie przypiec wiele produktów. Dzięki termostatowi można ustawić wybraną temperaturę z zakresu 50-300°C. Dzięki temu idealnie dobierzesz parametr do rodzaju jedzenia.

Duża ergonomia użytkowania jest efektem przemyślanej konstrukcji. Taca ociekowa na tłuszcz oraz wykonanie obudowy ze stali nierdzewnej o gładkiej powierzchni sprawiają, że czyszczenie przebiega bardzo sprawnie. Antypoślizgowe nóżki świetnie stabilizują grill na blacie, a nienagrzewające się uchwyty chronią użytkownika przed poparzeniem.

Grill kontaktowy doskonale nadaje się do profesjonalnego użytku w branży HoReCa. Model RCPKG-1800-R odznacza się cenionymi w branży parametrami oraz wygodną obsługą. Zamów go z dostawą pod drzwi!



