

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 23:35

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



Grill kontaktowy - 1800W - ryflowany

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

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!



