

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:33

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-kontaktowy-2x1800-w-ryflowany-p-352.html>

Grill kontaktowy - 2x1800 W - ryflowany



Cena brutto	1 549,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 259,35 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	PG-06
------------------	--------------

Kod producenta	RCKG-3600-G
----------------	--------------------

Opis produktu

Grill kontaktowy - 2x1800 W - ryflowany - podwójny



Napięcie [V]: **230**

Wersja: **Podwójna**

Powierzchnia grzewcza: **Ryflowana**

Materiał: **Stal nierdzewna, Żeliwo**

Moc [W]: **1800**

Zakres temperatur [°C]: **50-300**

Wymiary płyty grillowej [cm]: **Górna: 21,4 x 21,4; dolna: 47,5 x 23**

Powierzchnia dolnej płyty grillowej [cm²]: **1092.5**

Tacka ociekowa: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **33 x 56.5 x 50.5**

Waga [kg]: **25.26**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **68 x 51 x 32**

Waga wysyłki [kg]: **27.46**

Zakres dostawy:

- Grill kontaktowy RCKG-3600-G
- Taca na tłuszcz
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL KONTAKTOWY?

- Grillowanie różnych produktów – regulacja temperatury oraz ryflowana powierzchnia grillowa
- Wydajność – dwie niezależne płyty grzewcze o mocy 1800 W
- Trwałość – obudowa ze stali nierdzewnej
- Bezpieczeństwo – system ochrony przed przegrzaniem
- Wygoda użytkowania – kompaktowy rozmiar i wyjmowana taca na tłuszcz

Podwójny grill kontaktowy - 2 x 1800 W

Profesjonalny grill kontaktowy okaże się nieoceniony przy smażeniu hamburgerów, różnego rodzaju mięs czy naleśników.

Opiekacz marki Royal Catering świetnie nadaje się również do przygotowywania grzanek, podplomyków, warzyw, kanapek na ciepło, panini oraz tortilli. Model RCKG-3600-G z dwoma płytami grzewczymi sprawdzi się w hotelowej restauracji, barze, bistro, domowej kuchni, a także przy organizacji imprez okolicznościowych czy biwaków.

Opiekacz do panini RCKG-3600-G - opis

Ryflowana powierzchnia grillowa sprzętu marki Royal Catering umożliwia smażenie różnorodnych produktów. Dolna płyta grzewcza (47,5 x 23 cm) w połączeniu z dwoma górnymi (każda o wymiarach 21,4 x 21,4 cm) zapewniają grillowanie z obu stron. Ponadto ich duże rozmiary pozwalają na jednoczesne przygotowywanie wielu potraw.

Dwa wydajne elementy grzewcze o mocy 1800 W odpowiadają za szybkie nagrzewanie płyt. Ponadto każda grzałka modelu RCKG-3600-G pracuje niezależnie, więc bez problemu podgrzejesz różne dania w odpowiedniej dla nich temperaturze. Dzięki plastikowym pokrętkom szybko i precyzyjnie ustawisz ten parametr w zakresie od 50 do 300°C.

Wbudowany termostat utrzymuje go na wybranym poziomie. Zielona lampka kontrolna informuje o działaniu grilla elektrycznego, a pomarańczowa o nagrzewaniu. System ochrony przed przegrzaniem gwarantuje bezpieczeństwo.

Ergonomiczna, nienagrzewająca się rączka zapewnia pewny chwyt przy otwieraniu i zamykaniu grilla. Gumowe nóżki nie rysują blatu oraz zapobiegają ślizganiu się, czyniąc opiekacz stabilnym. Wyjmowana taca pomaga sprawnie usunąć nagromadzony tłuszcz.

Trwałe materiały to kolejna zaleta opiekacza. Płyty grillowe wykonane z żeliwa długo trzymają ciepło, a dzięki warstwie emalii nie przywiera do nich smażone jedzenie. Obudowa oraz taca na tłuszcz zrobione są ze stali nierdzewnej odpornej na uszkodzenia mechaniczne oraz korozję. Ponadto wymienione tworzywa, oprócz wytrzymałości, cechuje także bezpieczeństwo dla zdrowia (nie reagują z żywnością) oraz łatwość czyszczenia.

Potrzebujesz niezwodnego urządzenia do przyrządzania naleśników, tostów, panini, tortilli czy kanapek na ciepło? Elektryczny opiekacz od Royal Catering pozwoli Ci cieszyć się daniami z grilla takimi jak hamburgery, karkówka, kiełbasa oraz warzywa. Podwójna górna płyta grzewcza modelu RCKG-3600-G sprawi, że docenią go szczególnie profesjonaliści z branży HoReCa.



