

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 03:37

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-kontaktowy-plyty-gladkie-3600-w-p-351.html>



Grill kontaktowy - płyty gładkie - 3600 W

Cena brutto	1 299,00 zł
Cena netto	1 056,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	PG-05
Kod producenta	RCPKG-3600-S

Opis produktu

Grill kontaktowy - płyty gładkie - Royal Catering - 3600W



Napięcie [V]: **230**

Wersja: **Podwójna**

Powierzchnia grzewcza: **Gładka**

Moc [W]: **3600**

Przewód zasilający [m]: **1,5**

Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**

Zakres temperatur [°C]: **50-300**

Materiał płyty grillowej: **Żeliwo**

Wymiary płyty grillowej [cm]: **Płyty górne: 21 x 21 cm; dolna: 48 x 23 cm**

Tacka ociekowa: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **59 x 36.5 x 20.5**

Waga [kg]: **23.4**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **65.5 x 43.5 x 26.5**

Waga wysyłki [kg]: **24.8**

Zakres dostawy:

- Grill elektryczny
- Szczotka do czyszczenia
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL KONTAKTOWY?

- Wydajność – szybkie nagrzewanie dzięki mocy 3,600 W
- Wszechstronność – uniwersalne zastosowanie za sprawą gładkiej powierzchni do grillowania
- Łatwość w pielęgnacji – łatwe czyszczenie dzięki obudowie ze stali nierdzewnej, płytom z żeliwa oraz wyjmowanej tacce na tłuszcz
- Duża powierzchnia – płyty grillowe zapewniają dużo miejsca: 2 górne mają po 21 x 21 cm; dolna: 48 x 23 cm
- Efektywność – dzięki grillowaniu z obu stron

Podwójny grill kontaktowy o mocy 3,600 W

Grill kontaktowy marki Royal Catering jest profesjonalnym urządzeniem grzewczym, które zostało zaprojektowane z myślą o restauracjach, kawiarniach, lokalach typu fast food, firmach cateringowych, a także prywatnych kuchniach. Płyty grillowe są idealne do przygotowania dań mięsnych, warzyw, tostów i panini.

Grill elektryczny marki Royal Catering

Dzięki bezstopniowej regulacji temperatury (50-300°C) oraz dużej mocy 3600 W przygotujesz w kontrolowany sposób różne rodzaje żywności. Parametry ustawisz za pomocą oddzielnych termostatów. Dwie kontrolki pomagają w obsłudze. Zielona lampka wskazuje, czy grill kontaktowy jest włączony, natomiast pomarańczowa gaśnie, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Grill przekonuje solidnością i wysoką jakością wykonania. Urządzenie wykonane z odpornej na zarysowania stali nierdzewnej wyposażono w dwie górne oraz jedną dolną płytę. Są one podgrzewane elektrycznie, co oznacza, że podczas grillowania nie wydziela się dym ze spalanych brykietów – sprzęt jest zatem idealny do użytku w pomieszczeniach.

Obie górne płyty grillowe można regulować na wysokość. Zrobiono je z żeliwa, które zapobiega przywieraniu jedzenia. Dzięki gładkiej powierzchni doskonale nadają się do przygotowania panini czy naleśników. Bardzo duża powierzchnia zapewnia miejsce dla wielu produktów. Ponadto sprzęt można wykorzystać do jednoczesnego utrzymywania jedzenia w ciepłe oraz grillowania.

Grill elektryczny ma również wyjmowaną taczkę ociekową, do której spływa wytapiany podczas smażenia tłuszcz. Dlatego nie tylko grillujesz zdrowo, ale także możesz cieszyć się później łatwiejszym czyszczeniem. Ponadto antypoślizgowe nóżki oraz izolowane termicznie uchwyty zapewniają bezpieczeństwo podczas obsługi urządzenia.



