

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:21

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-pionowy-1500-w-3w1-p-359.html>



## Grill pionowy - 1500 W - 3w1

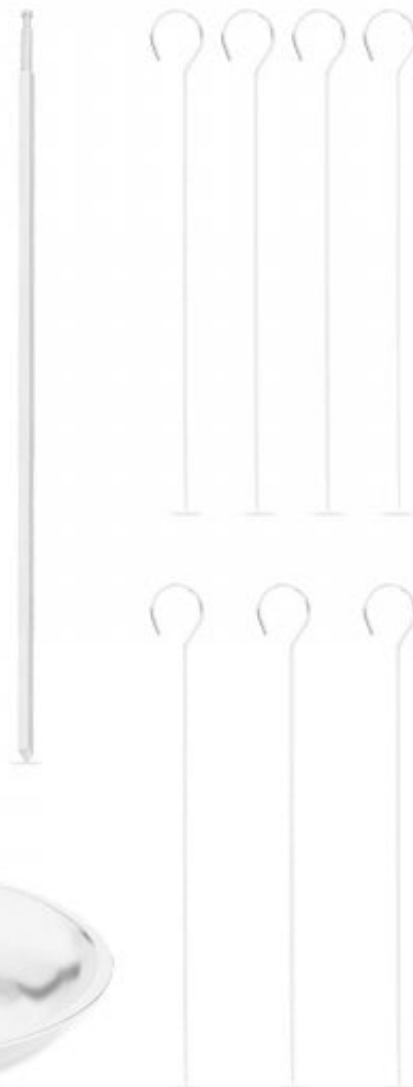
Cena brutto	<b>529,00 zł</b>
Cena netto	<b>430,08 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>PG-013</b>
Kod producenta	<b>RCGV-1400</b>

Opis produktu

## Grill pionowy - 1500 W - 3w1



11 



Napięcie [V]: **230**  
Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium, Stal**  
Kolor: **Srebrny**  
Moc [W]: **1500**  
Maks. temperatura [°C]: **120**  
Maks. długość różna [mm]: **250**  
Pojemność robocza [l]: **10**  
Minutnik - zakres czasu: **60 minut**  
Pojemność całkowita [l]: **21**  
Wyjmowana rączka: **Tak**  
Kontrolka pracy: **Tak**  
Możliwość mycia akcesoriów w zmywarce: **Tak**  
Maks. waga mięsa [kg]: **1.5**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **35.5 x 28.5 x 45**  
Waga [kg]: **4.57**  
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **41 x 35 x 53**  
Waga wysyłki [kg]: **6.32**

---

Zakres dostawy:

- Grill pionowy
- Taca na tłuszcz (1 szt.)
- Rożen z 2 widełkami
- Szpikulce (7 szt.)
- Dolny i górny uchwyt szpikulców
- Instrukcja obsługi

---

## CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL PIONOWY?

- Wydajność – element grzewczy o mocy 1500 W
- Bezpieczeństwo obsługi – drzwiczki z hartowanego szkła
- Do różnego typu dań – akcesoria dopasowane do mięsa, ryb, warzyw itp.
- Duża pojemność – możliwość przyrządzania posiłków dla znacznej liczby gości, 21 l
- Proste usuwanie tłuszczu – wyjmowana taca

### Grill pionowy - 1500 W - 3w1

Grill pionowy marki Royal Catering zaprojektowano do profesjonalnego użytku w gastronomii. Model RCGV-1400 idealnie nadaje się do przyrządzania mięsa (w tym kurczaka barbecue i kebaba), ryb oraz warzyw. Może służyć np. jako opiekacz do szaszłyków. Zapewnia beztłuszczową obróbkę termiczną, która jest zdrowsza od smażenia na patelni lub w głębokim oleju.

Obracany rożen sprawia, że produkt opieka się jednocześnie z każdej strony. Sprzęt sprawdzi się w hotelowych restauracjach, kafeteriach, barach typu fast food, lokalach z przekąskami, bistro, firmach cateringowych, a także na kempingach i w gospodarstwach domowych.

### Opiekacz do kebaba mini - opis

Szybkie osiągnięcie temperatury to zasługa elementu grzewczego o mocy 1500 W. Dzięki wartości 120°C potrawy wydajnie opiekają się. Przycisk Half Power (połowa mocy) i Full Power (pełna moc) pozwala wybrać wolniejszą lub szybszą obróbkę.

Pojemność 21 l, doskonała do kurczaka lub kebaba, sprawdzi się w dużym gospodarstwie domowym i lokalu obsługującym wielu gości.

Timer (60 minut) zapewnia bezpieczną eksploatację, ponieważ po upływie ustawionego czasu grill pionowy sygnalizuje zakończenie pracy głośnym sygnałem. Funkcja shut off wyłącza urządzenie po zadany czasie.

Przesuwne drzwiczki z hartowanego szkła pozwalają obserwować proces grillowania. Wyposażono je w nienagrzewającą się rączkę, zapobiegającą oparzeniom. Specjalnie utwardzone szkło doskonale zdaje egzamin w zatłoczonych miejscach. Jest mechanicznie i termicznie wytrzymalsze niż zwykłe szkło, a także proste w czyszczeniu. Sprosta wymaganiom profesjonalnej kuchni.

Wysokiej jakości akcesoria wykonano ze stali nierdzewnej – materiału odpornego na korozję, wytrzymałego mechanicznie, zachowującego połysk nawet po dekadach użytkowania. Gładka powierzchnia o minimalnej porowatości ułatwia czyszczenie. Za sprawą biologicznej neutralności tworzywo bardzo dobrze nadaje się do kontaktu z żywnością; nie wpływa na zdrowie.

W bogatym zestawie znajdują się: dolny i górny uchwyt szpikulców, 7 szpikulców, rożen z 2 widełkami, wyjmowana taca na żywność (w przypadku pieczenia mięsa ułatwia usuwanie oleju). Elementy można myć w zmywarce.

Uniwersalny design sprawia, że opiekacz do kebaba mini pasuje do każdego stołu roboczego. Model ma wymiary 33 x 28 x 42 cm i waży 4,2 kg, co ułatwia jego przechowywanie oraz transport. Cztery gumowe nóżki zapewniają stabilność i nie rysują powierzchni.

