

Dane aktualne na dzień: 09-04-2026 21:55

Link do produktu: <https://cncworld.pl/grill-pionowy-1800-w-4w1-p-357.html>



## Grill pionowy - 1800 W - 4w1

Cena brutto **1 029,00 zł**

Cena netto **836,59 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **48 godzin**

Numer katalogowy **PG-011**

Kod producenta **RCGV-1800**

Opis produktu

## Grill pionowy - 1800 W - 4w1



15 



Napięcie [V]: **230**  
Materiał: **Stal nierdzewna, Aluminium, Stal**  
Kolor: **Srebrny**  
Moc [W]: **1800**  
Maks. temperatura [°C]: **160**  
Przewód zasilający [m]: **0,8**  
Maks. długość różna [mm]: **410**  
Pojemność robocza [l]: **17**  
Minutnik - zakres czasu: **0-60 minut**  
Pojemność całkowita [l]: **31**  
Wyjmowana rączka: **Tak**  
Kontrolka pracy: **Tak**  
Możliwość mycia akcesoriów w zmywarce: **Tak**  
Maks. waga mięsa [kg]: **2.5**  
Wymiary (DxSxW) [cm]: **39.5 x 32.9 x 51.9**  
Waga [kg]: **6.1**

---

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **48 x 42 x 60**  
Waga wysyłki [kg]: **8.59**

Zakres dostawy:

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

---

## CO WYRÓŻNIA NASZ GRILL ELEKTRYCZNY?

- Wydajność - element grzewczy o mocy 1800 W
- Bezpieczeństwo obsługi - drzwiczki z hartowanego szkła
- Do różnego typu dań - akcesoria dopasowane do mięsa, ryb, warzyw itp.
- Duża pojemność 31 l - możliwość przyrządzenia posiłków dla znacznej liczby gości
- Proste usuwanie tłuszczu - wyjmowana taca

### Grill pionowy - 1800 W - 4w1

Grill pionowy marki Royal Catering zaprojektowano do profesjonalnego użytku w gastronomii. Model RCGV-1800 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 1800 W. Dzięki wartości 160°C potrawy wydajnie opiekają się. Przycisk Half Power (połowa mocy) i Full Power (pełna moc) pozwala wybrać wolniejszą lub szybszą obróbkę.

Pojemność 31 l, doskonała do kurczaka lub kebaba, sprawdzi się w dużym gospodarstwie domowym i lokalu obsługującym wielu gości. Timer (do 60 minut) zapewnia bezpieczną eksploatację, ponieważ po upływie ustawionego czasu pionowy grill dźwiękiem alarmuje o zakończeniu pracy oraz automatycznie się wyłącza.

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. Zostało zastosowane w modelu RCGV-1800, aby sprostać wymaganiom profesjonalnej kuchni. Jest mechanicznie i termicznie wytrzymalsze niż zwykłe szkło, a także proste w czyszczeniu.

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. Wyjmowana taca ułatwia usuwanie oleju.

W bogatym zestawie znajdują się: dolny i górny uchwyt szpikulców, specjalny uchwyt do ryb (2 kratki), 7 szpikulców dodatkowo obracających się wokół własnej osi, co wspomaga proces grillowania z każdej strony, rożen z 2 widełkami, np. do kurczaka, 2 tace na żywność (warzywa, owoce i inne mniejsze przekąski). Elementy można myć w zmywarce.

Uniwersalny design sprawia, że opiekacz do kebaba mini pasuje do każdego stołu roboczego. Wymiary oraz waga ułatwiają jego przechowywanie oraz transport. Cztery gumowe nóżki zapewniają stabilność i nie rysują powierzchni.



