

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 17:07

Link do produktu: <https://cncworld.pl/plyta-grillowa-350x380-mm-gladka-2000-w-p-347.html>



Płyta grillowa - 350x380 mm - gładka - 2000 W

Cena brutto	1 029,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	836,59 zł
------------	------------------

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

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

Numer katalogowy	PG-01
------------------	--------------

Kod producenta	RCPG45-S
----------------	-----------------

Opis produktu

Płyta grillowa - 350x380 mm - gładka - 2000 W



Napięcie [V]: **230**
Wersja: **Pojedyncza**
Powierzchnia grzewcza: **Gładka**
Moc [W]: **2000**
Przewód zasilający [m]: **1,4**
Wymiary płyty grzewczej [mm]: **350x380**
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna**
Zakres temperatur [°C]: **50-300**
Grubość płyty grillowej [mm]: **10**
Liczba przewodów zasilających: **1**
Materiał płyty grillowej: **Żeliwo**
Wymiary (DxSxW) [cm]: **45 x 36 x 22**
Waga [kg]: **16.6**
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **54.5 x 45.5 x 29**
Waga wysyłki [kg]: **18.1**

Zakres dostawy:

- Płyta grillowa

-
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ PŁYTĘ GRILLOWĄ?

- Wszechstronność – dzięki gładkiej powierzchni idealnie sprawdza się do różnorodnych dań, nadaje się do restauracji, barów przekąskowych, food trucków
- Wydajność – moc 2,000 W i zakres temperatur 50-300°C
- Profesjonalizm – doskonale usmażone jedzenie dzięki termostatowi
- Praktyczność – osłona przeciwbryzgowa i tacka ociekowa na tłuszcz do czystej oraz przyjemnej pracy
- Trwałość – dzięki wysokiej jakości wykonaniu, obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej oraz płycie grillowej z żeliwa

Płyta grillowa od na chrupiące i smaczne specjały

Dzięki płycie grillowej możesz raczyć swoich gości pysznymi specjałami z grilla przez cały rok. Soczyste steki, hamburgery, ryby, omlety, tortille czy warzywa – z tym urządzeniem Twoja wyobraźnia nie ma granic. Elektryczna płyta grillowa imponuje niskim wydzielaniem dymu oraz higienicznym i bardzo czystym sposobem pracy. Sprzęt doskonale nadaje się do zastosowania w dużych kuchniach – od restauracji i barów z przekąskami po food trucki czy imprezy z cateringiem.

Urządzenia kuchenne dla profesjonalistów: praktyczna i potężna płyta grillowa

W pełni automatyczny termostat zapewnia utrzymanie stałej temperatury. Dzięki wydajnemu elementowi grzewczemu o mocy 2000 W płyta grillowa szybko osiąga temperaturę roboczą w zakresie 50-300°C, którą można ustawić za pomocą poręcznego pokrętki.

Wydajną płytę grilla elektrycznego wykonano z żeliwa. Szybko przenosi ciepło z elementu grzewczego na żywność, a jednocześnie długo zachowuje wysoką temperaturę. Płyta o grubości 10 mm ma wymiary 350 x 380 mm. Dzięki gładkiej powierzchni będziesz mógł smażyć jajka sadzone czy naleśniki.

Grill wyposażono w osłonę przeciwbryzgową, która skutecznie chroni ściany i otoczenie przed rozpryskami tłuszczu. Obudowa gastronomicznej płyty grillowej jest wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej i dlatego jest szczególnie odporna na korozję, neutralna w kontakcie z żywnością i wygodna w utrzymaniu.

Łatwe czyszczenie zapewnia również skuteczne usuwanie tłuszczu. Grill elektryczny ma wyjmowaną szufladę połączoną z systemem drenażowym, do której spływa nadmiar tłuszczu ze smażenia. Tackę ociekową można łatwo wysunąć i wyczyścić. Stabilność urządzenia gwarantują antypoślizgowe nóżki, które nie rysują powierzchni roboczej.

Płyta grillowa została nasmarowana w momencie dostawy. Jak usunąć tłuszcz z jej powierzchni?

Ta warstwa to powłoka ochronna. Przed pierwszym użyciem grilla należy usunąć ją za pomocą detergentu rozpuszczającego tłuszcz. Bardzo dobrze sprawdza się również płyn do mycia szyb. Pamiętaj, że po zastosowaniu detergentu musisz ponownie wytrzeć płytę płynem do mycia naczyń i zagrzać ją do maksymalnej temperatury przed smażeniem potraw.



