

datele actuale pentru ziua: 04-04-2025 20:49

Link spre produsul: <https://www.cncworld.ro/grtar-vertical-1800-w-3-n-1-p-312.html>



Grătar vertical - 1800 W - 3 în 1

Preț brut	900.00 Lei
Preț net	756.30 Lei
Disponibilitate	în stoc
Termenul expedierii	24 de ore
Număr de catalog	PG-012
Codul producătorului	RCGV-1800-1
Producător	Royal Catering

Descrierea produsului

Grătar vertical - 1800W - 3 în 1



11 



Tensiune [V]: **230**
Material: **Inox, Aluminiu, Oțel**
Culoare: **Argintie**
Putere [W]: **1800**
Temperatura maximă [°C]: **160**
Lungime cablu alimentare [m]: **0,8**
Lungime maximă rotisor [mm]: **400**
Capacitate lucru [l]: **17**
Cronometru - durată max.: **60 min**
Capacitate totală [l]: **31**
Mâner detașabil: **Da**
Controller lucru: **Da**
POsibilitate spălare accesorii în mașina de spălat vase: **Da**
Masă maximă carne [kg]: **5**
Dimensiuni (LxIxÎ) [cm]: **39 x 34.5 x 51.7**
Masă [kg]: **5.77**
Dimensiuni ambalaj (LxIxÎ) [cm]: **49 x 42 x 61**

Masă ambalaj [kg]: **8.38**

Setul conține:

- Grătar vertical
- Tavă grăsimă (1 buc.)
- Rotisor cu 2 furci
- Țepușe frigărui (7 buc.)
- Suport inferior și superior
- Manual instrucțiuni

PRIN CE SE DISTINGE ACEST GRĂTAR?

- Performanță – element de încălzire cu puterea de 1800W
- Securitate – ușițe din sticlă securizată
- Pentru diferite tipuri de bucate – accesorii pentru carne, legume etc.
- Capacitate mare 31 litri – posibilitatea de a găti pentru un număr mare de oaspeți
- Îndepărtare grăsimă ușoară – tavă detașabilă

Grătar vertical - 1800 W - 3 în 1

Grătarul vertical Royal Catering a fost conceput pentru utilizare profesionistă în gastronomie. Modelul RCGV-1800-1 este ideal pentru gătitul cărnii (inclusiv pui la grătar și kebab), peștelui și legumelor.

Poate fi folosit, de exemplu, ca prăjitor de pâine pentru frigărui. Oferă un tratament termic fără grăsimi, care este mai sănătos decât prăjirea într-o tigaie sau ulei adânc.

Rotisorul permite ca produsul să fie copt pe toate partile în același timp. Grătarul este potrivit pentru restaurante de hotel, cafenele, localuri fast-food, snack-baruri, bistrouri, catering, campinguri gospodării etc.

Grătar pentru kebab mini - descriere

Temperatura de lucru este atinsă rapid datorită elementului de încălzire de 1800W. Cu o temperatură maximă de 160°C, dispozitivul coace produsele eficient. Butonul Half Power și Full Power vă permite să alegeți o procesare mai lentă sau mai rapidă.

Cu o capacitate de 31 de litri tocmai bun pentru pui sau kebab, aparatul este potrivit pentru o gospodărie mare sau într-un loc care deservește mulți oaspeți. Cronometrul (60 de minute) asigură funcționarea în siguranță, deoarece după expirarea timpului setat, grătarul vertical va emite un sunet de alarmă la sfârșitul lucrului și se va opri automat.

Ușițele glisante din sticlă calită vă permit să urmăriți procesul de coacere. Sunt echipate cu câte un mâner care nu se încălzește pentru a evita arsurile. Sticla special calită este perfectă pentru locurile aglomerate. Acest tip de sticlă a fost ales pentru modelul RCGV-1800-1 pentru a satisface cerințele unei bucătării profesioniste. Este mai durabilă din punct de vedere mecanic și termic decât sticla obișnuită și e ușor de curățat.

Accesoriile de înaltă calitate sunt fabricate din oțel inoxidabil - un material rezistent la coroziune, durabil mecanic, ce-și păstrează strălucirea chiar și după zeci de ani de utilizare. Suprafața netedă cu porozitate minimă permite o curățare facilă. Datorită neutralității sale biologice, materialul este foarte potrivit pentru contactul cu alimentele; nu afectează sănătatea. Tava detașabilă facilitează îndepărtarea uleiului.

Setul include: suport pentru frigărui inferior și superior, 7 țepușe care se rotesc suplimentar în jurul propriei axe ce susține procesul pe fiecare parte, rotisor cu 2 furci, tavă pentru mâncăruri (legume, fructe și alte gustări). Elementele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Designul universal face ca aparatul să poată fi pus pe orice suprafață. Modelul are dimensiunile 39,5 x 33 x 52cm și cântărește 5,2kg, fiind ușor de depozitat și transportat. Patru picioare din cauciuc asigură stabilitate și nu zgârie suprafața.

