

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/1800-w-31-p-322.html>

## Вертикален грил - 1800 W - 3в1

Цена с вкл. ДДС	<b>313 лв</b>
Цена без ДДС	<b>261 лв</b>
Наличност	<b>Неналичен</b>
Време за доставка	<b>48 часа</b>
Каталожен номер	<b>PG-012</b>
Код на производителя	<b>RCGV-1800-1</b>

Описание на продукта

## Вертикален грил - 1800 W - 3в11



Напрежение [V]: **230**  
 Материал: **неръждаема стомана, алуминий, стомана**  
 Цвят: **сребърен**  
 Мощност [W]: **1800**  
 температура [°C]: **160**  
 Захранващ кабел [m]: **0,8**  
 Дължина на шиша [mm]: **400**  
 Работен обем [l]: **17**  
 Таймер - времеви диапазон: **60 мин**  
 Общ обем [л]: **31**  
 Подвижна дръжка: **Да**  
 Работна светлина: **Да**  
 Аксесоари, подходящи за съдомиялна машина: **Да**  
 Тегло на месото макс. [kg]: **5**  
 Размери (ДхШхВ) [cm]: **39 x 34,5 x 51,7**  
 Тегло [kg]: **5,77**  
 Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **49 x 42 x 61**

Тегло на пратката [kg]: **8,38**

**Комплектът включва:**

- Вертикален грил
- Тава за мазнина (1 бр.)
- Шиш с 2 вилки
- Шишчета (7 бр.)
- Долен и горен държач за шиш
- Ръководство за употреба

---

**С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШИЯТ ГРИЛ?**

- Ефективност - 1800 W нагревателен елемент
- Безопасност при работа - врати от закалено стъкло
- За различни видове ястия - аксесоари, съчетани с месо, зеленчуци и др.
- Голям капацитет от 31 л - възможност за приготвяне на храна за голям брой гости
- Отстраняването на мазнини става лесно - подвижна тава

**Вертикален грил - 1800 W - 3w1**

Вертикален грил от Royal Catering е предназначен за професионална употреба в гастрономията. Моделът RCGV-1800-1 е идеален за приготвяне на месо (включително пиле на барбекю и дюнер), риба и зеленчуци.

Може да се използва например като скара за шишчета. Осигурява термична обработка без мазнина, която е по-здравословна от пърженето в тиган или дълбоко олио.

Въртящият се шиш позволява изпичането на продукта от всички страни едновременно. Подходящ за ресторанти, хотели, кафенета, заведения за бързо хранене, снек барове, бистра, заведения за обществено хранене, къмпинги и домакинства.

**Машина за мини дюнер - описание**

Температурата се достига бързо благодарение на нагревателния елемент от 1800 W. Благодарение на стойността от 160 ° C, ястията се препичат ефективно. Бутонът за половин мощност и пълна мощност ви позволява да изберете по-бавна или по-бърза обработка.

Капацитетът от 31 л, идеален за пиле или дюнер, ще работи в голямо домакинство и място, обслужващо много гости. Таймерът (до 60 минути) осигурява безопасна работа, тъй като след изтичане на зададеното време, вертикалната скара звуково ви предупреждава за края на работата и автоматично се изключва

Плъзгащите се врати от закалено стъкло ви позволяват да наблюдавате процеса на печене. Снабдени са с незагряваща се дръжка за предпазване от изгаряния. Специално закаленото стъкло е идеално за многолюдни места. Използван е в модела RCGV-1800-1, за да отговори на изискванията за професионална кухня. То е механично и термично по-издръжливо от обикновеното стъкло и лесно се почиства.

Висококачествените аксесоари са изработени от неръждаема стомана - материал, устойчив на корозия, механично издръжлив, запазващ блясъка си дори след десетилетия употреба. Гладка повърхност с минимална порьозност за лесно почистване. Поради своята биологична неутралност, материалът е много подходящ за контакт с храни; не засяга здравето. Подвижната тава улеснява отстраняването на маслото.

Комплектът включва: долен и горен държач за шиш, 7 шишчета, допълнително въртящи се около оста си, което подпомага процеса на печене от всяка страна, шиш с 2 вилки, тава за храна (зеленчуци, плодове и други по-малки закуски). Елементите могат да се мият в съдомиялна машина.

Универсалният дизайн прави уреда за мини дюнер подходящ за всяка работна маса. Моделът е с размери 39,5 x 33 x 52 см и тегло 5,2 кг, което го прави лесен за съхранение и транспортиране. Четирите гумени крачета осигуряват стабилност и не драскат повърхността.

