Daten aktuell ab: 15-11-2026 03:34

Produkt-Link: https://cncworld.de/grillplatte-350x380-mm-glatt-2000-w-p-340.html



Grillplatte 350x380 mm glatt 2000 W

Bruttopreis	**263.99 €**
Nettopreis	**221.84 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PG-01**
Code des Herstellers	**RCPG45-S**
EAN-Code	**4062859010971**

Produktbeschreibung

Grillplatte - 350x380 mm - glatt - 2000 W



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Heizfläche: **Glatt**
Leistung [W]: **2000**
Netzkabel [m]: **1,4**
Abmessungen der Heizplatte [mm]: **350x380**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Temperaturbereich [°C]: **50-300**
Grillplattenstärke [mm]: **10**
Anzahl der Netzkabel: **1**
Material der Grillplatte: **Gusseisen**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **45 x 36 x 22**
Gewicht [kg]: **16,6**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **54,5 x 45,5 x 29**
Versandgewicht [kg]: **18,1**

Lieferset:

- Grillplatte
- Benutzerhandbuch

Was macht unsere Grillplatte anders?
Vielseitigkeit – Dank der glatten Oberfläche eignet es sich perfekt für eine Vielzahl von Gerichten, geeignet für Restaurants, Snackbars, Imbisswagen
Leistung – Leistung 2.000 W und Temperaturbereich 50–300 °C
Professionalität – perfekt gegartes Essen dank Thermostat
Praktikabilität – Spritzschutz und Fettauffangschale für sauberes und angenehmes Arbeiten
Langlebigkeit – dank hochwertiger Verarbeitung, Edelstahlgehäuse und Gusseisen-Grillplatte
Grillplatte für knusprige und leckere Spezialitäten
Dank der Grillplatte können Sie Ihre Gäste das ganze Jahr über mit köstlichen Grillspezialitäten verwöhnen. Saftige Steaks, Hamburger, Fisch, Omeletts, Tortillas oder Gemüse – mit diesem Gerät sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die elektrische Grillplatte überzeugt durch eine geringe Rauchentwicklung und einen hygienischen und sehr sauberen Betrieb. Die Geräte eignen sich perfekt für den Einsatz in Großküchen – von Restaurants und Imbissen bis hin zu Foodtrucks und Catering-Events.
Küchengeräte für Profis: praktische und leistungsstarke Grillplatte
Ein vollautomatischer Thermostat sorgt für konstante Temperatur. Dank des effizienten 2000-W-Heizelements erreicht die Grillplatte schnell die Betriebstemperatur im Bereich von 50–300 °C, die über einen praktischen Drehknopf eingestellt werden kann.
Die effiziente **Elektrogrillplatte besteht aus Gusseisen.** Es überträgt die Wärme vom Heizelement schnell auf das Gargut und hält gleichzeitig die hohe Temperatur über einen langen Zeitraum aufrecht. Eine 10 mm dicke Platte hat die Maße 350 x 380 mm. Dank der glatten Oberfläche können Sie darin Spiegeleier oder Pfannkuchen braten.
Der Grill ist mit einer Spritzschutzabdeckung ausgestattet, die die Wände und die Umgebung wirksam vor Fettspritzern schützt. Das Gehäuse der Gastronomie-Grillplatte besteht aus hochwertigem Edelstahl und ist daher besonders korrosionsbeständig, neutral im Kontakt mit Lebensmitteln und pflegeleicht.
Durch die **einfache Reinigung ist zudem eine effektive Fettentfernung gewährleistet.** Der Elektrogrill verfügt über eine herausnehmbare Schublade, die mit einem Abflusssystem verbunden ist, in das überschüssiges Bratfett abfließt. Die Tropfschale lässt sich leicht herausnehmen und reinigen. Die Stabilität des Gerätes wird durch rutschfeste Füße gewährleistet, die die Arbeitsfläche nicht zerkratzen.
Die Grillplatte war bei Lieferung gefettet. Wie entferne ich Fett von der Oberfläche?
Diese Schicht ist eine Schutzschicht. Entfernen Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch mit einem fettlösenden Reinigungsmittel. Fensterreiniger funktioniert auch sehr gut. Denken Sie daran, dass Sie nach der Verwendung von Spülmittel das Kochfeld erneut mit Spülmittel abwischen und es auf die maximale Temperatur erhitzen müssen, bevor Sie das Essen frittieren.


ROYAL
catering
POWER
HEAT


ROYAL
catering
POWER
HEAT