Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:50

Produkt-Link: https://cncworld.de/kontaktgrill-2200-w-glatte-platte-p-347.html

Kontaktgrill 2200 W glatte Platte

Bruttopreis	**299.99 €**
Nettopreis	**252.09 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**PG-08**
Code des Herstellers	**RCKG-2200-F**

Produktbeschreibung

Kontaktgrill – 2200 W – glatte Platte

Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Version: **Single**
Heizfläche: **Glatt**
Material: **Edelstahl, Gusseisen**
Leistung [W]: **2200**
Netzkabel [m]: **1,3**
Temperaturbereich [°C]: **30-300**
Abmessungen der Grillplatte [cm]: **Oben: 33,8 x 22; unten: 34,5 x 23**
Fläche der unteren Grillplatte [cm²]: **793,5**
Tropfschale: **Ja**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **39 x 43,5 x 20**
Gewicht [kg]: **17,84**
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: **52 x 51 x 31,5**
Versandgewicht [kg]: **19,8**

Lieferset:

Kontaktgrill
Manuelle Benutzeranweisungen

Was macht unseren Kontaktgrill anders?
Glatte, flache Oberfläche – jedes Mal der perfekte saftige, leckere Burger oder Steak!
Große Grillfläche – 34,5 x 23 cm – für den professionellen Einsatz in der Gastronomie
Robuste Edelstahlkonstruktion – gewährleistet einfache Reinigung und Zuverlässigkeit über Jahre hinweg
Gesunde Ernährung – dank herausnehmbarer Fettauffangschale
Ergonomie – bequemer Griff mit Wärmeisolierung

RCKG-2200-F Kontaktgrill
Das Catering-Gerät von Royal Catering, ein Kontaktgrill, eignet sich hervorragend für Fast-Food-Bars, Restaurants, Hotels, Bistros sowie für Privathaushalte.

Das Gerät eignet sich für die Zubereitung von gegrilltem Fleisch, Fisch, Gemüse und Brot. Mit seiner Hilfe können Sie unter anderem Folgendes vorbereiten: leckere Burger, Tortillas, Panini, Bratwürste. Das Modell RCKG-2200-F ist mit einem sehr effizienten Heizelement mit einer Leistung von 2200 W ausgestattet.

Dank der gusseisernen Grillplatte mit emaillierter Beschichtung wird eine beschleunigte Wärmeentwicklung und -erhaltung erreicht. Dadurch nimmt die Zubereitung der Gerichte nur wenig Zeit in Anspruch.

Royal Catering 2200 W Gastronomiegrill – Eigenschaften
Der vorgestellte Kontaktgrill ist ein hochwertiges Produkt, das für den Einsatz in der Gastronomie bestimmt ist. Das Modell RCKG-2200-F eignet sich auch gut als Haushaltsgeräte. Hervorragende Verarbeitung, hervorragende Parameter und einfache Reinigung sind die Vorteile, die dafür sorgen, dass das im offiziellen Shop des Herstellers Royal Catering angebotene Gerät den strengen europäischen Standards entspricht.

Die Ergonomie beim Arbeiten mit dem Gerät RCKG-2200-F wird durch einen **modernen Thermostat** gewährleistet. Durch die Bedienung der unteren und oberen Grillplatte wird ein gleichmäßiges Grillen der Speisen auf beiden Seiten gewährleistet. Dank dieser Lösung können Sie mehrere verschiedene Gerichte gleichzeitig grillen, ohne diese auf dem Grill wenden zu müssen.

Die **Sicherheit bei der Verwendung des Modells RCKG-2200-F** wird durch einen ergonomischen Griff mit Wärmeisolierung zur Vermeidung von Verbrennungen während des Betriebs sowie durch rutschfeste Füße gewährleistet, die für Stabilität gegenüber dem Boden sorgen.

Langlebigkeit und einfache Reinigung sind auf die **hochwertigen Materialien zurückzuführen,** aus denen das Royal Catering-Produkt hergestellt wurde. Das Gehäuse besteht aus Edelstahl, die Grillplattenplatten aus Gusseisen mit Emaille-Beschichtung. Ein zusätzlicher Komfort beim Waschen ist die herausziehbare Auffangschale für Fett.

Die **einfache Bedienung des Kontaktgrills von Royal Catering** ist darauf zurückzuführen, dass die präzise Temperaturregulierung im Bereich von 30 – 300 °C über einen Drehknopf an der Vorderseite des Gehäuses erfolgt. Daneben befinden sich Dioden (POWER und HEAT), die über den aktuellen Status des Geräts informieren. Der Benutzer hat somit jederzeit die Kontrolle über den Grillvorgang.

Die **kompakte Bauweise** ist ein weiterer Vorteil des Gastronomiegrills RCKG-2200-F. Dank seiner Maße von 39 x 43,5 x 20 cm lässt sich das Gerät an einem praktischen Ort platzieren. Das relativ geringe Gewicht erleichtert den Transport.

POWER
HEAT
ROYAL

POWER
HEAT
ROYAL
catering