

Daten aktuell ab: 18-01-2026 15:43

Produkt-Link: <https://cncworld.de/vertikalgrill-1500-w-3in1-p-352.html>



11 ↗

Vertikalgrill 1500 W 3in1

Bruttopreis	135.99 €
Nettopreis	114.28 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PG-013
Code des Herstellers	RCGV-1400

Produktbeschreibung

Vertikalgrill - 1500 W - 3in1

11 



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Material: **Edelstahl, Aluminium, Stahl**
Farbe: **Silberfarbe**
Leistung [W]: **1500**
Max. Temperatur [°C]: **120**
Max. Drehspießlänge [mm]: **250**
Arbeitskapazität [I]: **10**
Countdown-Timer - Zeitbereich: **60 Minuten**
Gesamtkapazität [I]: **21**
Abnehmbarer Griff: **Ja**
Operationsleuchte: **Ja**
Spülmaschinenfestes Zubehör: **Ja**
Max. Fleischgewicht [kg]: **1,5**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **35,5 x 28,5 x 45**
Gewicht [kg]: **4,57**
Versandmaße (LxBxH) [cm]: **41 x 35 x 53**
Versandgewicht [kg]: **6,32**

Lieferset:

- Vertikaler Grill
- Fettauffangschale (1 Stück)
- Mit 2 Gabeln aufspießen
- Spieße (7 Stück)
- Untere und obere Spießhalter
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Vertikalgrill anders?

Effizienz – Heizelement mit einer Leistung von 1500 W

Betriebssicherheit – Tür aus gehärtetem Glas

Für verschiedene Gerichte – Zubehör passend zu Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

Großes Fassungsvermögen – Möglichkeit zur Zubereitung von Mahlzeiten für eine große Anzahl von Gästen, 21 Liter

Einfache Fettentfernung – herausnehmbare Ablage

Vertikalgrill - 1500 W - 3in1

Der Vertikalgrill von Royal Catering ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert. Das Modell RCGV-1400 ist ideal für die Zubereitung von Fleisch (einschließlich Grillhähnchen und Kebab), Fisch und Gemüse. Es kann beispielsweise als Spießmacher verwendet werden. Es bietet eine fettfreie Wärmebehandlung, die gesünder ist als das Braten in einer Pfanne oder tiefem Öl.

Durch den Drehspieß kann das Produkt von allen Seiten gleichzeitig geröstet werden. Die **Geräte werden in Hotelrestaurants, Cafeterien, Fast-Food-Bars, Snackbars, Bistros, Catering-Unternehmen sowie auf Campingplätzen** und in Haushalten nützlich sein.

Mini-Kebab-Maker - Beschreibung

Die schnelle Temperatur wird dank des 1500-W-Heizelements erreicht. Dank des Wertes von 120 °C werden die Speisen effizient geröstet. Mit den Tasten „Half Power“ und „Full Power“ können Sie eine langsamere oder schnellere Verarbeitung auswählen.

Fassungsvermögen: 21 Liter, perfekt für Hühnchen oder Kebab, perfekt für einen großen Haushalt oder einen Ort, an dem viele Gäste bedient werden.

Der Timer (60 Minuten) sorgt für einen sicheren Betrieb, denn nach Ablauf der eingestellten Zeit signalisiert der Vertikalgrill mit einem lauten Signal das Ende der Arbeit. Die Abschaltfunktion schaltet das Gerät nach einer eingestellten Zeit aus.

Schiebetüren aus gehärtetem Glas ermöglichen die Beobachtung des Grillvorgangs. Sie sind mit einem nicht erhitzen Griff ausgestattet, um Verbrennungen zu vermeiden. Speziell gehärtetes Glas funktioniert perfekt an überfüllten Orten. Es ist mechanisch und thermisch langlebiger als gewöhnliches Glas und leicht zu reinigen. Es wird den Anforderungen einer professionellen Küche gerecht.

Hochwertige Accessoires bestehen aus Edelstahl – einem korrosionsbeständigen Material, das mechanisch langlebig ist und seinen Glanz auch nach Jahrzehntelanger Nutzung behält. Die glatte Oberfläche mit minimaler Porosität erleichtert die Reinigung. Aufgrund seiner biologischen Neutralität ist das Material sehr gut für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet; hat keinen Einfluss auf die Gesundheit.

Das reichhaltige Set umfasst: untere und obere Spießhalter, 7 Spieße, einen Spieß mit 2 Gabeln und eine herausnehmbare Speiseschale (beim Braten von Fleisch erleichtert sie das Entfernen von Öl). Die Elemente sind spülmaschinenfest.

Durch das universelle Design passt der Mini-Kebabmaker auf jeden Arbeitstisch. Das Modell hat die Maße 33 x 28 x 42 cm und wiegt 4,2 kg, wodurch es leicht zu lagern und zu transportieren ist. Vier Gummifüße sorgen für Stabilität und zerkratzen die Oberfläche nicht.



