

Daten aktuell ab: 04-02-2026 06:38

Produkt-Link: <https://cncworld.de/vertikalgrill-1800-w-3in1-p-351.html>



Vertikalgrill 1800 W 3in1

Bruttopreis	182.99 €
Nettopreis	153.77 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PG-012
Code des Herstellers	RCGV-1800-1

Produktbeschreibung

Vertikalgrill - 1800 W - 3in1



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**

Material: **Edelstahl, Aluminium, Stahl**

Farbe: **Silberfarbe**

Leistung [W]: **1800**

Max. Temperatur [°C]: **160**

Netzkabel [m]: **0,8**

Max. Länge der Ecke [mm]: **400**

Arbeitskapazität [l]: **17**

Countdown-Timer - Zeitbereich: **60 Min**

Gesamtkapazität [l]: **31**

Abnehmbarer Griff: **Ja**

Operationsleuchte: **Ja**

Spülmaschinenfestes Zubehör: **Ja**

Max. Fleischgewicht [kg]: **5**

Abmessungen (LxBxH) [cm]: **39 x 34,5 x 51,7**

Gewicht [kg]: **5,77**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **49 x 42 x 61**

Versandgewicht [kg]: **8,38**

Lieferset:

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

Was macht unseren Grill anders?

Effizienz - Heizelement mit einer Leistung von 1800 W

Betriebssicherheit - Tür aus gehärtetem Glas

Für verschiedene Gerichte - Zubehör passend zu Fleisch, Gemüse usw.

Großes Fassungsvermögen von 31 Litern - Möglichkeit zur Zubereitung von Mahlzeiten für eine große Anzahl von Gästen

Einfache Fettentfernung - herausnehmbare Ablage

Vertikalgrill - 1800 W - 3in1

Der Vertikalgrill von Royal Catering ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert. Das Modell RCGV-1800-1 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 1800-W-Heizelements erreicht. Dank des 160°C-Werts werden die Speisen effizient geröstet. Mit den Tasten „Half Power“ und „Full Power“ können Sie eine langsamere oder schnellere Verarbeitung auswählen.

Fassungsvermögen: 31 Liter, perfekt für Hähnchen 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 gibt der Vertikalgrill einen Alarm über das Ende der Arbeit ab und schaltet sich automatisch ab.

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 wurde im Modell RCGV-1800-1 eingesetzt, um den Anforderungen einer Profiküche gerecht zu werden. Es ist mechanisch und thermisch langlebiger als gewöhnliches Glas und leicht zu reinigen.

Hochwertige Accessoires bestehen aus Edelstahl – einem korrosionsbeständigen Material, das mechanisch langlebig ist und auch nach Jahrzehntelangem Gebrauch seinen Glanz 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. Die herausnehmbare Schale erleichtert das Entfernen des Öls.

Im Set enthalten sind: unterer und oberer Spießhalter, 7 Spieße, die sich zusätzlich um die eigene Achse drehen, was den Grillvorgang von allen Seiten unterstützt, ein Spieß mit 2 Gabeln und ein Essenstablett (Gemüse, Obst und andere kleinere Snacks). Die Elemente sind spülmaschinenfest.

Durch das universelle Design passt der Mini-Kebabmaker auf jeden Arbeitstisch. Das Modell hat die Maße 39,5 x 33 x 52 cm und wiegt 5,2 kg, wodurch es leicht zu lagern und zu transportieren ist. Vier Gummifüße sorgen für Stabilität und zerkratzen die Oberfläche nicht.

