

Solid Top gazowy żeliwny 400 mm 400x700x280 Kromet 700.KG/I-400

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.KG/I-400

Cechy produktu
Szerokość (mm): 400
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 4.5
Moc palników (kW): 4.5
Ilość płyt grzewczych: 1
Linia: 700

Profesjonalna płyta grillowa do intensywnej eksploatacji

Poszukujesz solidnego i niezawodnego sprzętu gastronomicznego, który sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej kuchni? Prezentujemy rozwiązanie, które wyróżnia się trwałością, wydajnością i precyzją kontroli temperatury. Jego konstrukcja, oparta na sprawdzonych rozwiązaniach inżynieryjnych, gwarantuje długoletnią bezawaryjną pracę, minimalizując koszty konserwacji i wymiany.

Solidność i trwałość – fundament sukcesu

Sercem tego urządzenia jest żeliwna płyta grillowa o wymiarach 400 x 400 mm, gwarantująca doskonałe przewodnictwo ciepła i równomierne nagrzewanie. Żeliwo, znane ze swojej odporności na wysokie temperatury i zużycie, zapewnia wyjątkową trwałość, odporność na zarysowania i korozję, co przekłada się na długą żywotność sprzętu. Grubość płyty, w połączeniu z mocnym palnikiem, zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie stabilnej temperatury, niezależnie od intensywności pracy.

Precyzja i kontrola – klucz do kulinarnego sukcesu

Urządzenie wyposażone jest w wydajny palnik gazowy o mocy 4,5 kW, umożliwiający precyzyjną regulację temperatury. To pozwala na dostosowanie procesu grillowania do różnych rodzajów potraw i osiągnięcie perfekcyjnego stopnia wysmażenia. Intuicyjna obsługa i łatwe czyszczenie to dodatkowe atuty, które docenią nawet najbardziej zapracowani kucharze. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów i precyzyjne wykonanie gwarantują niezawodność i

bezpieczeństwo użytkowania.

Kluczowe parametry techniczne:

- **Moc (kW):** 4.5
- **Szerokość (mm):** 400
- **Wysokość (mm):** 280
- **Głębokość (mm):** 700
- **Linia:** 700
- **Ilość płyt grzewczych:** 1
- **Moc palników (kW):** 4.5
- **Materiał płyty grzewczej:** Żeliwo
- **Rodzaj zasilania:** Gaz

Wydajność i ergonomia – dla profesjonalistów

Kompaktowe wymiary (400x700x280 mm) i solidna konstrukcja sprawiają, że płyta idealnie sprawdzi się w małych i dużych kuchniach, restauracjach, barach i innych obiektach gastronomicznych. Waga 700 kg gwarantuje stabilność i bezpieczeństwo pracy. Płyta jest łatwa w montażu i czyszczeniu, co minimalizuje czas poświęcany na konserwację i pozwala skupić się na przygotowywaniu pysznych dań. Wybierając ten model, inwestujesz w niezawodność, wydajność i długoletnią bezawaryjną pracę.

Podsumowując, prezentowany model to profesjonalne rozwiązanie dla gastronomii, które łączy w sobie solidność, wydajność i łatwość obsługi. Jest to doskonały wybór dla tych, którzy cenią sobie jakość, trwałość i precyzję wykonania.