

Płyta grillowa gazowa ryflowana chromowana 400 mm 5,5 kW na podstawie szafkowej zamkniętej 400x700x900 Kromet 700.PBG-400R

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.PBG-400R

Cechy produktu
Szerokość (mm): 400
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 900
Moc (kW): 5.5
Napięcie (V): 230
Ilość palników: 1
Moc palników (kW): 5.5
Rodzaj płyty: ryflowana
Wymiar płyty (mm): 396x560
Linia: 700

Profesjonalna płyta grillowa gazowa – niezawodne serce Twojej kuchni

Szukasz solidnego i wydajnego rozwiązania do grillowania w gastronomii? Potrzebujesz sprzętu, który sprosta intensywnej eksploatacji i zapewni doskonałe rezultaty kulinarne? Prezentujemy urządzenie, które spełni najwyższe wymagania – profesjonalną płytę grillową zaprojektowaną z myślą o wydajności i trwałości. Jej solidna konstrukcja i zaawansowane parametry techniczne sprawiają, że jest idealnym wyborem do restauracji, barów, a nawet cateringu.

Parametry techniczne – precyzja i moc w jednym

Urządzenie wyróżnia się precyzyjnie zaprojektowaną konstrukcją, która gwarantuje efektywne grillowanie. Kluczowe parametry techniczne to gwarancja niezawodnej pracy i wysokich standardów kulinarnych.

- **Moc:** 5,5 kW – zapewnia szybkie nagrzewanie i równomierne grillowanie, idealne do intensywnej pracy w gastronomii.
- **Napięcie:** 230 V – standardowe napięcie, łatwe podłączenie do sieci.
- **Wymiary:** Szerokość 400 mm, wysokość 900 mm, głębokość 700 mm – kompaktowa budowa, idealna nawet do mniejszych lokali

gastronomicznych.

- **Linia:** 700 – oznaczenie wskazujące na przynależność do konkretnej serii sprzętu gastronomicznego, co ułatwia kompletowanie wyposażenia.
- **Rodzaj płyty:** ryflowana – zapewnia charakterystyczne ślady grillowania i zapobiega przywieraniu potraw.
- **Ilość palników:** 1 – mocny, pojedynczy palnik o mocy 5,5 kW zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni grilla.
- **Wymiar płyty grillowej:** 396 x 560 mm – duża powierzchnia grillowania, pozwalająca na przygotowanie dużej ilości potraw jednocześnie.

Wytrzymałość i funkcjonalność – dla profesjonalistów

Płyta grillowa wykonana jest z chromowanej stali nierdzewnej, co gwarantuje jej wysoką odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Powierzchnia ryflowana ułatwia utrzymanie czystości i zapobiega przywieraniu potraw. Zamknięta podstawa szafkowa zapewnia stabilność i dodatkowe miejsce do przechowywania akcesoriów. Konstrukcja jest solidna i wytrzymała, zaprojektowana do intensywnego użytkowania w warunkach profesjonalnej kuchni.

Bezpieczeństwo i komfort pracy – priorytet dla użytkownika

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas priorytetem. Płyta została zaprojektowana z uwzględnieniem najwyższych standardów bezpieczeństwa. Solidna konstrukcja i przemyślane rozwiązania zapewniają stabilność i komfort pracy. Użytkownik ma pełną kontrolę nad procesem grillowania dzięki precyzyjnej regulacji temperatury.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wydajność

Ta profesjonalna płyta grillowa to idealny wybór dla każdego, kto ceni sobie jakość, wydajność i trwałość. Jest to solidna inwestycja, która zwróci się w postaci doskonałych dań i zadowolonych klientów. Sprawdzi się w każdej profesjonalnej kuchni, zapewniając niezawodność i wysoką jakość grillowania przez długie lata.