

Lawa grill 800 mm 14kW 800x700x280 Kromet 700.OGL-800

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.OGL-800

Cechy produktu

Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 14
Ilość palników: 2
Moc palników (kW): 14
Linia: 700

Poszukujesz profesjonalnego urządzenia, które podniesie jakość Twoich dań do poziomu mistrzowskiego? Chcesz zapewnić swoim klientom niezapomniane wrażenia smakowe, charakteryzujące się idealnie wypieczoną, soczystą i aromatyczną powierzchnią? W takim razie zapoznaj się z ofertą, która idealnie wpisuje się w potrzeby najbardziej wymagających kucharzy.

Niezrównana wydajność w kompaktowej formie

Prezentowane urządzenie to prawdziwa perełka w świecie gastronomicznego sprzętu. Konstrukcja, przemyślana w każdym detalu, gwarantuje nie tylko wysoką wydajność, ale również maksymalną wygodę użytkowania. Dzięki przemyślanej ergonomii, praca z nim to czysta przyjemność, niezależnie od intensywności i długości serwowania potraw.

Parametry techniczne - moc i precyzja

- **Moc całkowita:** 14 kW – zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie optymalnej temperatury grillowania, co przekłada się na skrócenie czasu przygotowania potraw i zwiększenie wydajności pracy.
- **Ilość palników:** 2 – zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni grilla, pozwalając na równoczesne przygotowywanie dużej ilości potraw.
- **Moc palników:** 7 kW każdy – precyzyjna regulacja mocy każdego palnika pozwala na idealne dostosowanie temperatury do rodzaju grillowanych produktów.
- **Szerokość:** 800 mm – wystarczająca powierzchnia grillowania do przygotowywania dużej ilości potraw jednocześnie, idealna do restauracji i

cateringu.

- **Głębokość:** 700 mm - kompaktowe wymiary pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni.
- **Wysokość:** 280 mm – ergonomiczna wysokość ułatwia pracę i minimalizuje wysiłek podczas grillowania.
- **Linia:** 700 – wskazuje na przynależność do linii urządzeń o zoptymalizowanych wymiarach i funkcjonalności.

Solidna konstrukcja - gwarancja długiej żywotności

Urządzenie zostało wykonane z wysokiej jakości materiałów, co gwarantuje jego trwałość i odporność na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie to inwestycja na lata, zapewniająca niezawodność i minimalizująca koszty serwisowe. Konstrukcja ze stali nierdzewnej to gwarancja higieny i łatwości utrzymania w czystości.

Lawa grill - doskonałe rezultaty

Technologia grillowania na lawie zapewnia niepowtarzalny smak i aromat potraw. Równomierne rozprowadzenie ciepła pozwala na uzyskanie idealnie wypieczonej powierzchni, soczystego wnętrza i charakterystycznego grillowego zapachu. To idealne rozwiązanie dla mięsa, ryb, warzyw, a nawet owoców.

Podsumowując, jest to profesjonalne urządzenie idealne do gastronomii, zapewniające wysoką jakość grillowanych potraw i niezawodność w codziennym użytkowaniu. Inwestując w ten sprzęt, zwiększasz efektywność pracy i podnosisz standard serwowanych dań.