

Grill płytowy gazowy - płyta 1/2 ryflowana+1/2 gładka Lozamet L700.GPG800RG

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: L700.GPG800RG

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280 / 310

Profesjonalne gotowanie na najwyższym poziomie

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego sprzętu, który podniesie jakość Twoich potraw do rangi kulinarnego arcydzieła? Zapomnij o kompromisach – przedstawiamy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom szefów kuchni i ambitnych amatorów. Mowa o urządzeniu zaprojektowanym z myślą o precyzyjnej kontroli procesu grillowania, zapewniającym równomierne rozprowadzanie ciepła i nieograniczone możliwości kulinarnej ekspresji.

Wyjątkowa konstrukcja dla perfekcyjnego grillowania

To urządzenie to kwintesencja inżynierii gastronomicznej. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje nie tylko trwałość, ale i bezpieczeństwo użytkowania. Solidna, stabilna konstrukcja zapewnia bezpieczeństwo i komfort pracy nawet podczas intensywnego użytkowania.

Unikalna konstrukcja płyty grillowej, składająca się z dwóch części – jednej ryflowanej i drugiej gładkiej – oferuje nieskończone możliwości. Powierzchnia ryflowana idealnie nadaje się do grillowania mięs, ryb i warzyw, tworząc charakterystyczne, apetyczne prążki. Gładka powierzchnia natomiast sprawdzi się doskonale przy przygotowywaniu potraw delikatnych, takich jak np. jajka, pankejki czy naleśniki.

Parametry techniczne gwarantujące wydajność

- **Szerokość:** 800 mm – idealny wymiar do efektywnej pracy na zróżnicowanych przestrzeniach gastronomicznych.
- **Wysokość:** 280/310 mm – ergonomiczny projekt zapewniający komfort użytkowania i optymalną wysokość roboczą.
- **Głębokość:** 700 mm – wystarczająca przestrzeń robocza dla przygotowania większych porcji potraw.
- **Paliwo:** Gaz – zapewnia niezawodność, szybkie nagrzewanie i łatwą kontrolę temperatury.

- **Rodzaj płyty:** 1/2 ryflowana + 1/2 gładka – maksymalna uniwersalność w zastosowaniu.

Niezawodność i łatwość czyszczenia

Konstrukcja zapewnia nie tylko wydajną pracę, ale i łatwość utrzymania w czystości. Gładkie powierzchnie i staranne wykończenie ułatwiają proces mycia, co przekłada się na oszczędność czasu i utrzymanie higienicznych standardów w kuchni.

Idealne rozwiązanie dla profesjonalistów i wymagających amatorów

Ten grill płytowy to inwestycja, która zwróci się wielokrotnie. Niezawodność, wydajność i wszechstronność czynią go idealnym sprzętem zarówno dla profesjonalnych restauracji, cateringów, jak i dla domowych użytkowników ceniących wysoką jakość i precyzję grillowania. Pozwala na przygotowanie potraw o wyjątkowym smaku i atrakcyjnym wyglądzie, spełniając oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Zaufaj jakości i doświadczeniu. Wybierz sprzęt, który podniesie Twój kulinarny poziom na zupełnie nowy pułap.