



winterhalter

TEMP

Producent: Asber

Nr referencyjny: temp

Cechy produktu

PATELNIЕ ELEKTRYCZNE GASTRONOMICZNE

Patelnia elektryczna Kromet 000.PE-025p – przechylna, 37 dm³, 6,5 kW

Patelnia elektryczna **Kromet 000.PE-025p** to profesjonalne urządzenie przeznaczone do **zakładów zbiorowego żywienia**, obsługiwane wyłącznie przez osoby przeszkolone. Służy do **obróbki termicznej produktów oraz przygotowywania mięs i sosów**. Urządzenie może być użytkowane jako wolnostojące.

Patelnia wykonana jest z **wysokogatunkowych blach nierdzewnych**, a dno robocze ze stali kwasoodpornej **AISI 304**, co zapewnia równomierny rozkład temperatur i trwałość w intensywnej eksploatacji. Konstrukcja wsparta jest na **czterech regulowanych nogach**.

Moc całkowita

6,5 kW

Pojemność misy

37 dm³

Powierzchnia robocza

0,25 m²

Zakres temperatury

50–250°C

Zasilanie

400 V 3N~

Wymiary urządzenia

700×600×850 mm

Dlaczego warto wybrać patelnię Kromet 000.PE-025p?

- **Ręczny przechył misy za pomocą koła pokrętnego** – ergonomiczne i precyzyjne opróżnianie zawartości; przechył misy do 45°.
- **Pokrywa z regulacją kąta 0°–90°** – możliwość ustawienia pokrywy w każdym położeniu, co ułatwia pracę i zapobiega skraplaniu pary bezpośrednio na dno misy.
- **Dno ze stali AISI 304** – stal kwasoodporna zapewniająca równomierny rozkład temperatury i odporność na codzienne użytkowanie.
- **Zakres temperatury 50–250°C** – szeroka regulacja dostosowana do różnych technik obróbki termicznej: duszenia, smażenia i podgrzewania.

- **Pojemna misa 37 dm³** – duża powierzchnia robocza 0,25 m² pozwala na wydajną obróbkę większych partii produktów.
- **Cztery regulowane nogi** – stabilna praca na różnych podłożach; możliwość wypoziomowania urządzenia.

Dla kogo?

Model **000.PE-025p** przeznaczony jest do profesjonalnego użytku przez osoby przeszkolone w zakresie obsługi urządzeń gastronomicznych. Sprawdzą się w:

- restauracjach i stołówkach zakładowych,
- hotelach i obiektach cateringowych,
- szpitalach i placówkach zbiorowego żywienia,
- wszędzie tam, gdzie wymagana jest wydajna obróbka termiczna mięs, sosów i potraw jednogarnkowych.

Dane techniczne

Model

Kromet 000.PE-025p

Szerokość

700 mm

Głębokość

600 mm

Wysokość

850 mm (z otwartą pokrywą: 1570 mm)

Moc całkowita

6,5 kW

Napięcie znamionowe

400 V 3N~

Przewód zasilający

5G1,5 mm², L = 2000 mm (bez wtyczki)

Wymagane zabezpieczenie instalacji

16 A

Wymagany wyłącznik różnicowoprądowy

I_n = 40 A, I_{Δn} = 30 mA

Klasa ochrony

I

Stopień ochrony

IP 21

Pojemność misy

37 dm³

Powierzchnia robocza

0,25 m²

Wymiary misy

565 × 425 × 150 mm

Zakres temperatury

50–250°C

Przechył misy

do 45° (ręczne koło pokrętne)

Kąt ustawienia pokrywy

0°–90°

Materiał dna roboczego

Stal kwasoodporna AISI 304

Masa urządzenia

75 kg

Atest

Państwowy Zakład Higieny nr B-BŻ-6071-210/19/D

Ważne informacje użytkowe

- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku profesjonalnego przez osoby przeszkolone.
- Nie używać jako frytkownicy ani do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Nie dolewać wody na rozgrzane dno patelni ani na gorący olej lub tłuszcz.
- Praca przy temperaturze powyżej 230°C przeznaczona jest wyłącznie do smażenia produktów bezpośrednio na dnie patelni, bez oleju.
- Nie zamykać pokrywy podczas pracy z tłuszczem lub olejem – grozi to samozapłonem.
- Podłączenia do instalacji elektrycznej musi dokonać osoba z uprawnieniami „E”.
- Urządzenie myć miękką szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu; nie używać strumienia wody, środków agresywnych ani zawierających chlor.

Patelnia elektryczna, która pracuje tak ciężko jak Twój lokal

Szukasz niezawodnego urządzenia do intensywnej obróbki termicznej, które sprawdzi się przez lata w wymagających warunkach gastronomicznych? Kromet 000.PE-025p to solidna, polska konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304, z pojemną misą 37 dm³ i wygodnym przechyłem ręcznym – gotowa do pracy w restauracji, stołówce czy obiekcie cateringowym każdego dnia.