

Kuchnia gazowa na podstawie otwartej 2-palnikowa 1x4,5kW + 1x7,5kW 400x700x850 Kromet 000.KG-2M

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.KG-2M

Cechy produktu
Szerokość (mm): 400
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Moc (kW): 12
Ilość palników: 2
Moc palników (kW): 12
Linia: COMPACT 700

Profesjonalna kuchnia gazowa – wydajność i kompaktowa konstrukcja

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego urządzenia do gastronomii, które idealnie wpasuje się nawet w najbardziej wymagające przestrzenie? Prezentujemy rozwiązanie łączące w sobie kompaktowe wymiary z dużą mocą grzewczą – idealne dla restauracji, barów, a nawet food trucków. Zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji, ta kuchnia gazowa to kwintesencja solidności i funkcjonalności, gwarantująca niezawodną pracę przez lata.

Parametry techniczne – precyzja i wydajność

Urządzenie charakteryzuje się precyzyjnie dobranymi parametrami, zapewniającymi optymalną wydajność i efektywność energetyczną. Dzięki dwóm palnikom o różnej mocy, masz pełną kontrolę nad procesem gotowania, niezależnie od rodzaju potrawy. Bardziej delikatne dania przygotujesz na palniku o mocy 4,5 kW, podczas gdy potrawy wymagające intensywnego gotowania i szybkiego nagrzewania idealnie sprawdzą się na palniku 7,5 kW. Łączna moc obu palników wynosi 12 kW, co pozwala na równoczesne przygotowywanie nawet najbardziej wymagających dań.

- **Moc całkowita:** 12 kW
- **Moc palnika 1:** 4,5 kW
- **Moc palnika 2:** 7,5 kW
- **Szerokość:** 400 mm
- **Głębokość:** 700 mm
- **Wysokość:** 850 mm
- **Ilość palników:** 2
- **Linia:** COMPACT 700

Konstrukcja – solidność i trwałość

Solidna konstrukcja z wysokiej jakości materiałów gwarantuje długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych. Kompaktowe wymiary (400x700x850 mm) sprawiają, że urządzenie idealnie wpasuje się w niewielkie kuchnie, a jednocześnie oferuje dużą powierzchnię roboczą. Konstrukcja oparta na otwartej podstawie zapewnia łatwy dostęp do wszystkich elementów i ułatwia czyszczenie. Staranne wykonanie i zastosowanie trwałych materiałów gwarantują odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję.

Zastosowanie – uniwersalność i wszechstronność

Ta kuchnia gazowa jest idealnym rozwiązaniem dla szerokiego zakresu zastosowań w gastronomii. Doskonale sprawdzi się w restauracjach, barach, kawiarniach, a nawet food truckach. Dzięki dużej mocy i kompaktowym wymiarom, jest idealna zarówno do małych, jak i dużych lokali gastronomicznych. Uniwersalność zastosowania sprawia, że jest to niezwykle praktyczne i ekonomiczne rozwiązanie dla każdego profesjonalnego kucharza.

Podsumowanie – inwestycja w niezawodność i wydajność

Inwestując w tę kuchnię gazową, zyskujesz niezawodne i wydajne urządzenie, które sprosta wymaganiom nawet najbardziej intensywnej eksploatacji. Kompaktowa konstrukcja, duża moc grzewczą i solidne wykonanie to gwarancja satysfakcji i długotrwałej pracy. To idealny wybór dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, wydajność i niezawodność.