

Taboret podgrzewczy gazowy 9kW 590x650x410 Kromet 000.TG-1F

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.TG-1F

Cechy produktu
Szerokość (mm): 590
Głębokość (mm): 650
Wysokość (mm): 410
Moc (kW): 9
Ilość palników: 1
Moc palników (kW): 9
Linia: LIGHT LINE

Zwiększ wydajność swojej kuchni z innowacyjnym rozwiązaniem

W świecie profesjonalnej gastronomii czas to pieniądz. Każda sekunda spędzona na oczekiwaniu na podgrzanie potrawy to strata, która przekłada się na obniżoną wydajność i potencjalne straty finansowe. Dlatego też kluczowe jest posiadanie sprzętu niezawodnego, efektywnego i zaprojektowanego z myślą o maksymalizacji przepływu pracy. Prezentowany tutaj model to odpowiedź na potrzeby nawet najbardziej wymagających szefów kuchni i kucharzy.

Wydajne ogrzewanie, precyzyjna regulacja

Sercem tego urządzenia jest niezwykle wydajny palnik gazowy o mocy 9 kW. Zapewnia on błyskawiczne i równomierne nagrzewanie, co przekłada się na krótszy czas przygotowania potraw oraz minimalizację strat ciepła. Zastosowanie wysokiej jakości materiałów gwarantuje nie tylko długą żywotność urządzenia, ale również jego odporność na intensywną eksploatację w warunkach profesjonalnej kuchni. Jednopalnikowa konstrukcja umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury, co jest szczególnie istotne przy przygotowywaniu potraw wymagających specyficznych parametrów termicznych. Dzięki temu z łatwością utrzymasz pożądaną temperaturę, unikając ryzyka przypalenia lub niedogotowania.

Kompaktowa konstrukcja, optymalna ergonomia

Wymiary urządzenia (590 x 650 x 410 mm) zostały starannie dobrane, aby zapewnić optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni. Kompaktowa forma pozwala na łatwe wkomponowanie taboretu w każdy, nawet najbardziej ciasny układ. Lekka, a jednocześnie solidna konstrukcja, zapewnia wygodę

użytkowania i ułatwia przemieszczanie urządzenia w razie potrzeby.

Jakość i trwałość na najwyższym poziomie

Należy podkreślić, że model ten należy do linii LIGHT LINE, co świadczy o zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań konstrukcyjnych i wysokiej jakości materiałów. To gwarancja niezawodności, długoletniej eksploatacji i minimalizacji kosztów serwisowania. Solidna budowa i staranne wykonanie zapewniają, że urządzenie będzie służyło przez wiele lat, efektywnie wspierając pracę w Twojej kuchni.

Specyfikacja techniczna:

- **Moc (kW):** 9
- **Szerokość (mm):** 590
- **Wysokość (mm):** 410
- **Głębokość (mm):** 650
- **Linia:** LIGHT LINE
- **Ilość palników:** 1
- **Moc palników (kW):** 9

Podsumowując, zapewnia on nie tylko wydajne i precyzyjne ogrzewanie, ale również ergonomiczną i kompaktową konstrukcję, idealną do profesjonalnych kuchni. Inwestycja w ten model to gwarancja poprawy wydajności pracy i minimalizacji kosztów eksploatacji.