

Kocioł warzelny pośredni gazowy 150l 21kW 900x900x900 Kromet 900.BGK-150

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 900.BGK-150

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 900
Moc (kW): 21
Napięcie (V): 230
Ilość palników: 1
Moc palników (kW): 21
Linia: 900

Profesjonalne rozwiązanie dla wymagającej gastronomii

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego urządzenia, które podoła wyzwaniom nawet najbardziej intensywnej pracy w kuchni? Prezentujemy rozwiązanie zaprojektowane z myślą o zapewnieniu optymalnych warunków do przygotowywania potraw w dużych ilościach. Mowa o urządzeniu, które znacząco usprawni procesy kulinarne, gwarantując precyzyjną kontrolę temperatury i niezawodność działania przez długi czas. Jego solidna konstrukcja i zaawansowane parametry techniczne czynią go idealnym wyborem dla profesjonalnych kucharzy.

Niezrównana wydajność i precyzja

Sercem tego urządzenia jest wysokowydajny palnik gazowy o mocy 21 kW, zapewniający szybkie i równomierne nagrzewanie zawartości kotła o pojemności 150 litrów. Jednopalnikowa konstrukcja gwarantuje prostotę obsługi i minimalizuje ryzyko awarii. Precyzyjna regulacja temperatury pozwala na dokładne kontrolowanie procesu gotowania, zapewniając powtarzalność i wysoką jakość potraw. System zapewnia efektywne wykorzystanie energii, minimalizując straty ciepła i redukując koszty eksploatacji.

Solidna konstrukcja i ergonomia

Kocioł został zaprojektowany z dbałością o najwyższe standardy jakości i wytrzymałości. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność urządzenia, nawet w warunkach intensywnej eksploatacji. Kompaktowe wymiary (900x900x900 mm) ułatwiają instalację i oszczędność miejsca w kuchni. Ergonomiczny design zapewnia komfort użytkowania i łatwy dostęp do wszystkich elementów sterujących.

Parametry techniczne:

- **Pojemność:** 150 litrów
- **Moc:** 21 kW
- **Napięcie:** 230 V

- **Ilość palników:** 1
- **Moc palników:** 21 kW
- **Szerokość:** 900 mm
- **Wysokość:** 900 mm
- **Głębokość:** 900 mm
- **Linia:** 900

Idealne rozwiązanie dla:

- Restauracji i cateringu
- Stołówek i jadłodajni
- Zakładów przetwórstwa spożywczego
- Hoteli i innych obiektów gastronomicznych

To urządzenie to gwarancja niezawodności, wydajności i długiej żywotności. Zapewnia precyzyjną kontrolę nad procesem gotowania, co przekłada się na wysoką jakość przygotowywanych potraw. Jest to niezbędne narzędzie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie czas, jakość i efektywność.

Podsumowanie: Kocioł warzelny zapewnia optymalne warunki do przygotowywania potraw w dużych ilościach, charakteryzując się wysoką wydajnością, solidną konstrukcją i prosty w obsłudze. To inwestycja, która zwraca się szybko dzięki zwiększonej wydajności i oszczędności czasu.