

Piec elektryczny /1 komora/ z termoobiegiem 7 kW 900x850x640 Kromet 000.PE-1/T

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.PE-1/T

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 640
Moc (kW): 7
Napięcie (V): 400

Zoptymalizuj procesy kulinarne dzięki zaawansowanemu pieczeniu konwekcyjnym

W profesjonalnej kuchni efektywność i precyzja to podstawa sukcesu. Poszukiwanie sprzętu, który sprosta najbardziej wymagającym zadaniom i zapewni powtarzalność rezultatów, jest kluczowe. Prezentujemy rozwiązanie, które podniesie standardy Twojej pracy i zapewni doskonałą jakość wypieków oraz potraw gotowanych w wysokiej temperaturze. Mowa o urządzeniu, które łączy w sobie moc, precyzję i ergonomiczny design, zaprojektowanym z myślą o intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Niezawodne serce Twojej kuchni: parametry techniczne gwarantujące sukces

Sercem tego urządzenia jest wydajny system grzewczy o mocy 7 kW, zasilany napięciem 400 V. To gwarantuje szybką i równomierną dystrybucję ciepła, niezbędną do uzyskania perfekcyjnie wypieczonych produktów. Komora o wymiarach 900 mm szerokości, 850 mm głębokości i 640 mm wysokości oferuje przestrzeń roboczą, która bez problemu pomieści nawet duże naczynia gastronomiczne i blachy. Kompaktowe wymiary (900x850x640 mm) sprawiają, że piec idealnie wpasuje się w większość profesjonalnych kuchni, nawet tych o ograniczonej przestrzeni.

Technologia termoobiegu: dla perfekcyjnie wypieczonych potraw

Kluczową zaletą tego pieca jest wbudowany system termoobiegu. Zapewnia on równomierną cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz komory, eliminując punkty przegrzania i gwarantując idealnie wypieczone pieczywo, ciasta, mięsa i inne potrawy. Technologia ta skraca czas pieczenia, minimalizuje straty wilgoci i zapewnia doskonałą jakość finalnego produktu, co przekłada się na oszczędność czasu i energii.

Konstrukcja i ergonomia: zaprojektowany z myślą o profesjonalistach

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje długą żywotność i odporność na intensywną eksploatację w warunkach gastronomicznych. Ergonomiczny design zapewnia łatwy dostęp do komory i intuicyjną obsługę. Piec jest łatwy w czyszczeniu, co minimalizuje czas poświęcany na prace porządkowe.

Podsumowanie: inwestycja w jakość i efektywność

Ten piec konwekcyjny to idealne rozwiązanie dla restauracji, piekarni, cukierni i innych obiektów gastronomicznych, które cenią sobie jakość, wydajność i niezawodność. Zapewnia on doskonałe warunki do pieczenia, skraca czas pracy i minimalizuje straty. Dzięki zastosowanym rozwiązaniom technicznym i ergonomicznemu designowi, staje się niezastąpionym narzędziem w profesjonalnej kuchni. Model Kromet 000.PE-1/T to gwarancja satysfakcji i sukcesu kulinarnego.

Specyfikacja techniczna:

- **Moc (kW):** 7
- **Napięcie (V):** 400
- **Szerokość (mm):** 900
- **Wysokość (mm):** 640
- **Głębokość (mm):** 850
- **Rodzaj:** Piec elektryczny 1-komorowy z termoobiegiem
- **Producent:** Kromet
- **Model:** 000.PE-1/T