

Piec elektryczny /2 komory/ z termoobiegiem 14 kW 900x850x1110 Kromet 000.PE-2/T

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.PE-2/T

Cechy produktu

Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 1110
Moc (kW): 14
Napięcie (V): 400

Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej kuchni – piec o dużej wydajności

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego sprzętu, który podoła nawet największym wyzwaniom gastronomicznym? Prezentujemy urządzenie zaprojektowane z myślą o intensywnej pracy w profesjonalnych kuchniach, gwarantujące precyzyjną kontrolę temperatury i równomierne pieczenie. To rozwiązanie idealne dla gastronomii, gdzie czas i jakość są kluczowe. Jego solidna konstrukcja i zaawansowane funkcje przekładają się na niezawodność i długą żywotność, minimalizując przestoje w pracy i maksymalizując zysk.

Niezawodność i precyzja w każdym detalu

Sercem tego urządzenia jest wydajny system grzewczy o mocy 14 kW, zapewniający szybkie nagrzewanie i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz komory. Termoobieg, zapewnia równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza, eliminując problemy z nierównomiernym wypieczeniem i gwarantując doskonałe rezultaty niezależnie od rodzaju przygotowywanych potraw. Dwie niezależnie sterowane komory umożliwiają jednoczesne pieczenie różnych potraw, znacznie skracając czas pracy i optymalizując procesy produkcyjne.

Parametry techniczne gwarantujące efektywność

- **Moc:** 14 kW – zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie optymalnej temperatury.
- **Napięcie:** 400 V – zgodne ze standardami profesjonalnych kuchni.
- **Wymiary:** Szerokość 900 mm x Głębokość 850 mm x Wysokość 1110 mm – kompaktowa konstrukcja idealna do różnorodnych aranżacji kuchni.
- **Liczba komór:** 2 – umożliwia jednoczesne pieczenie różnych potraw, zwiększając wydajność pracy.

- **Termoobieg:** Tak – gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła i doskonałe efekty pieczenia.

Wytrzymałość i łatwość czyszczenia – klucz do sukcesu

Konstrukcja pieca wykonana jest z wysokiej jakości materiałów, gwarantujących długą żywotność i odporność na intensywną eksploatację. Powierzchnie łatwe w czyszczeniu minimalizują czas poświęcany na konserwację, pozwalając skupić się na tym, co najważniejsze – przygotowywaniu doskonałych potraw. Solidna budowa zapewnia stabilność pracy, nawet przy pełnym obciążeniu obu komór.

Maksymalizacja wydajności i rentowności

Inwestycja w ten piec to inwestycja w zwiększenie wydajności i rentowności Twojego lokalu gastronomicznego. Dzięki możliwości jednoczesnego pieczenia w dwóch komorach, oszczędzasz czas i energię, a równomierne pieczenie gwarantuje wysoką jakość potraw i zadowolenie klientów. Precyzyjna regulacja temperatury pozwala na perfekcyjne przygotowanie szerokiej gamy dań, od delikatnych wypieków po pieczone mięsa.

Model 000.PE-2/T firmy Kromet to nie tylko sprzęt, to partner w Twoim gastronomicznym sukcesie.