

Piec elektryczny /3 komory/ z termoobiegiem 21 kW 900x850x1580 Kromet 000.PE-3/T

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 000.PE-3/T

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 1580
Moc (kW): 21
Napięcie (V): 400

Profesjonalne rozwiązanie dla wymagających kuchni

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego sprzętu, który sprosta wyzwaniom intensywnej pracy w gastronomii? Prezentujemy urządzenie zaprojektowane z myślą o optymalizacji procesów kulinarnych i zapewnieniu najwyższej jakości potraw. Jego trójkomorowa konstrukcja, zaawansowany system termoobiegu oraz imponująca moc gwarantują precyzyjną kontrolę nad procesem pieczenia i zapewnią doskonałe rezultaty niezależnie od wielkości przygotowywanego posiłku. To idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu oraz innych obiektów gastronomicznych, gdzie efektywność i jakość mają kluczowe znaczenie.

Parametry techniczne – gwarancja niezawodności

Urządzenie charakteryzuje się solidną konstrukcją i zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi, które przekładają się na jego niezawodność i długą żywotność. Kluczowe parametry, które definiują jego możliwości to:

- **Moc: 21 kW –** zapewnia szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, skracając tym samym czas przygotowania potraw. To kluczowe w sytuacjach, gdy liczą się minuty, a efektywność pracy ma pierwszorzędne znaczenie.
- **Napięcie: 400 V –** standardowe napięcie w profesjonalnych kuchniach, gwarantujące bezproblemową integrację z istniejącą infrastrukturą.
- **Wymiary: 900 mm (szer.) x 850 mm (gł.) x 1580 mm (wys.) –** kompaktowa, a jednocześnie pojemna konstrukcja, idealnie dopasowana do przestrzeni w profesjonalnych kuchniach. Starannie zaprojektowane wymiary pozwalają na efektywne wykorzystanie dostępnej powierzchni.
- **Trzy komory pieczenia –** pozwala na jednoczesne przygotowywanie różnych potraw, co znacząco zwiększa wydajność pracy i pozwala na obsługę większej liczby klientów. Optymalizacja czasu i efektywne wykorzystanie energii są kluczowe w dynamicznym środowisku gastronomicznym.
- **Termoobieg –** zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz komór, co przekłada się na idealnie wypieczone i równomiernie zarumienione potrawy. Eliminuje ryzyko przypalenia lub niedopieczenia, gwarantując wysoką jakość gotowych dań. To funkcja krytyczna dla uzyskania profesjonalnych efektów kulinarnych.

Konstrukcja i wykonanie – jakość na lata

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, piec charakteryzuje się odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarantuje jego długą żywotność nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie to inwestycja w niezawodność i długotrwałe

użytkowanie. Prosta i intuicyjna obsługa pozwala na szybkie opanowanie urządzenia i sprawną pracę.

Podsumowanie – idealne rozwiązanie dla Twojej kuchni

Kromet 000.PE-3/T to piec elektryczny o imponujących parametrach, który został stworzony z myślą o profesjonalnych kuchniach. Jego niezawodność, wydajność i łatwość obsługi czynią go idealnym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy cenią sobie jakość, efektywność i precyzję w procesie przygotowywania posiłków. Inwestycja w ten piec to gwarancja sukcesu i zadowolenia klientów.

Kluczowe zalety: wysoka moc, trójkomorowa konstrukcja, termoobieg, solidna stal nierdzewna, łatwa obsługa, kompaktowe wymiary.