

Kuchnia elektryczna 4 płyty okrągłe 4x2,6kW 800x700x280 Kromet 700.KE-4

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.KE-4

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 10.4
Napięcie (V): 400
Moc płyt (kW): 10.4
Ilość płyt grzewczych: 4
Linia: 700

Profesjonalna Kuchnia Elektryczna do Intensywnej Eksploatacji

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego urządzenia, które sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej kuchni gastronomicznej? Prezentujemy rozwiązanie, które łączy w sobie solidną konstrukcję, precyzyjną regulację temperatury oraz imponującą moc grzewczą, pozwalając na efektywne przygotowywanie potraw w dużych ilościach. Ten model to doskonały wybór dla restauracji, barów, stołówek i innych obiektów gastronomicznych, gdzie liczy się szybkość, precyzja i niezawodność.

Wydajna i Trwała Konstrukcja

Konstrukcja urządzenia oparta jest na solidnych, trwałych materiałach, gwarantujących długą żywotność, nawet w warunkach intensywnego użytkowania. Wytrzymała płyta robocza zapewnia stabilność podczas pracy, a starannie dobrane komponenty minimalizują ryzyko awarii. Ergonomiczny design ułatwia czyszczenie i konserwację, co jest kluczowe w dynamicznym środowisku gastronomicznym. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiałów, urządzenie jest odporne na uszkodzenia mechaniczne i działanie wysokich temperatur.

Parametry Techniczne: Optymalizacja Wydajności

- **Moc całkowita:** 10.4 kW – zapewnia szybkie nagrzewanie i utrzymanie optymalnej temperatury, skracając czas przygotowywania potraw.
- **Napięcie:** 400 V – standardowe napięcie w większości obiektów gastronomicznych.
- **Wymiary (Szer. x Gł. x Wys.):** 800 x 700 x 280 mm – kompaktowa konstrukcja, idealna do zabudowy w różnych konfiguracjach.
- **Ilość płyt grzewczych:** 4 – umożliwia równoczesne przygotowywanie wielu potraw, zwiększając wydajność pracy.
- **Moc pojedynczej płyty:** 2,6 kW – precyzyjna regulacja mocy pozwala na dostosowanie temperatury do specyfiki przygotowywanego dania.
- **Linia:** 700 – oznaczenie modelu wskazujące na przemyślaną konstrukcję i zastosowanie zaawansowanych technologii.

Precyzyjna Regulacja Temperatury

Każda z czterech okrągłych płyt grzewczych charakteryzuje się niezależną regulacją mocy, co pozwala na precyzyjne kontrolowanie temperatury i dostosowanie jej do indywidualnych potrzeb. Eliminuje to ryzyko przypalenia potraw i gwarantuje uzyskanie optymalnych rezultatów kulinarnych. Szybkie nagrzewanie i równomierny rozkład ciepła przyczyniają się do skrócenia czasu pracy i podniesienia efektywności.

Bezpieczeństwo i Higiena

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie użytkowników. Solidna konstrukcja i przemyślane rozwiązania minimalizują ryzyko wypadków. Gładka powierzchnia płyty roboczej ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się bakterii, co jest niezwykle ważne w obiektach gastronomicznych. Zgodność z normami bezpieczeństwa gwarantuje bezpieczną i efektywną pracę.

Kromet 700.KE-4: Inwestycja w Niezawodność

Model Kromet 700.KE-4 to inwestycja w niezawodność i wydajność. To urządzenie, które optymalizuje procesy przygotowywania potraw, zwiększa efektywność pracy i przyczynia się do poprawy jakości serwowanych dań. Jego solidna konstrukcja i zaawansowane parametry techniczne sprawiają, że jest to doskonały wybór dla profesjonalnych kuchni.