

## Kuchnia indukcyjna 2x3,5kW 400x700x280 Kromet 700.KE-2i/400

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.KE-2i/400

| Cechy produktu |
| --- |
| Szerokość (mm): 400 |
| Głębokość (mm): 700 |
| Wysokość (mm): 280 |
| Moc (kW): 7 |
| Napięcie (V): 400 |
| Moc płyt (kW): 3.5 |
| Ilość płyt grzewczych: 2 |
| Linia: 700 |

# Profesjonalna kuchnia indukcyjna do gastronomii – wydajność i precyzja w jednym

Współczesna gastronomia wymaga rozwiązań, które zapewniają nie tylko wysoką wydajność, ale również precyzyjną kontrolę nad procesem gotowania. Szczególnie w kuchniach o dużym natężeniu pracy, gdzie liczy się każda sekunda, wybór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom – urządzenie oparte na technologii indukcyjnej, gwarantujące niezawodność i efektywność pracy.

## Niezrównana moc i precyzja

To urządzenie to kwintesencja nowoczesnej gastronomii. Dwie niezależne strefy grzewcze, każda o mocy 3,5 kW, oferują łączną moc 7 kW, co pozwala na równoczesne przygotowywanie nawet najbardziej wymagających dań. Szybki czas nagrzewania i precyzyjna regulacja temperatury gwarantują optymalną kontrolę nad procesem gotowania, minimalizując straty energii i maksymalizując efektywność pracy kucharzy. System indukcyjny natychmiast reaguje na zmiany ustawień, co przekłada się na oszczędność czasu i energii.

## Kompaktowa konstrukcja, maksymalna funkcjonalność

Wymiary urządzenia (400x700x280 mm) zostały starannie zaprojektowane, aby zapewnić optymalne wykorzystanie przestrzeni w profesjonalnej kuchni. Kompaktowa budowa nie ogranicza funkcjonalności. Płyta z linii 700 idealnie wkomponuje się w istniejący układ, zapewniając ergonomię pracy i swobodny dostęp do wszystkich elementów sterujących. Solidna konstrukcja gwarantuje długotrwałą i niezawodną pracę, nawet w najbardziej wymagających warunkach.

## Wydajność i oszczędność energii

Technologia indukcyjna to nie tylko szybkie gotowanie, ale również znacząca oszczędność energii. Ciepło generowane jest bezpośrednio w naczyniu, minimalizując straty ciepła do otoczenia. To przekłada się na niższe koszty eksploatacji i mniejszy wpływ na środowisko. Precyzyjna regulacja mocy pozwala

na dostosowanie intensywności gotowania do konkretnych potrzeb, co dodatkowo optymalizuje zużycie energii.

## Parametry techniczne:

- **Moc (kW):** 7
- **Napięcie (V):** 400
- **Szerokość (mm):** 400
- **Wysokość (mm):** 280
- **Głębokość (mm):** 700
- **Linia:** 700
- **Ilość płyt grzewczych:** 2
- **Moc płyt (kW):** 3.5

## Podsumowanie

To urządzenie to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, które stawiają na wydajność, precyzję i oszczędność energii. Solidna konstrukcja, zaawansowana technologia i łatwość obsługi sprawiają, że jest to inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i energii, a także w podniesieniu jakości przygotowywanych dań.