

Frytkownica elektryczna 2x8l 16kW 800x700x280 Kromet 700.FE-2x10f

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.FE-2x10f

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 16
Napięcie (V): 400
Pojemność (l): 16
Strefa zimna: TAK
Ilość komór: 2
Linia: 700

Profesjonalna frytkownica do intensywnej eksploatacji

Poszukujesz sprzętu, który sprosta nawet największym wyzwaniom w Twojej gastronomicznej kuchni? Szukasz urządzenia o wydajności gwarantującej bezproblemową obsługę w czasie szczytu? Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco podniesie efektywność Twojego procesu przygotowywania potraw, minimalizując jednocześnie czas pracy i maksymalizując jakość finalnego produktu.

Wydajne przygotowanie dużej ilości frytek

Zapomnij o długich oczekiwaniach na przygotowanie porcji frytek. Ten model frytkownicy to gwarancja szybkiego i równomiernego smażenia, nawet przy dużej ilości produktu. Dzięki dwóm niezależnym komorom o pojemności 8 litrów każda, o łącznej pojemności 16 litrów, możesz przygotować ogromne ilości frytek w krótkim czasie. To idealne rozwiązanie dla restauracji, barów szybkiej obsługi, czy punktów gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu.

Parametry techniczne gwarantujące wysoką wydajność

- **Moc:** 16 kW - zapewnia błyskawiczną pracę i szybką gotowość do smażenia.
- **Napięcie:** 400 V - dostosowane do wymagań profesjonalnej gastronomii.
- **Wymiary:** 800 x 700 x 280 mm (szer. x głęb. x wys.) - kompaktowe, ale pojemne wymiary idealnie dopasowane do przestrzeni gastronomicznej.
- **Ilość komór:** 2 - podwójna wydajność, umożliwiająca jednoczesne smażenie różnych produktów lub zwiększenie wydajności przy tym samym produkcie.
- **Pojemność:** 2 x 8 l - duża pojemność gwarantuje przygotowanie dużych ilości frytek w jednym cyklu.
- **Strefa zimna:** TAK - zapobiega przypalaniu się frytek i wydłuża żywotność oleju, co przekłada się na oszczędność kosztów.

Linia 700 - profesjonalizm w każdym detalu

Frytkownica należy do linii 700, co oznacza, że została zaprojektowana i wykonana z myślą o profesjonalnym użytkowaniu. Charakteryzuje się solidną konstrukcją, wytrzymałymi materiałami i intuicyjną obsługą. To gwarancja niezawodności i długotrwałej eksploatacji nawet w najbardziej wymagających warunkach.

Niezawodność i łatwość utrzymania w czystości

Konstrukcja frytkownicy została zaprojektowana z myślą o łatwym czyszczeniu i konserwacji. Dostęp do wszystkich elementów jest swobodny, co znacząco skraca czas potrzebny na utrzymanie urządzenia w czystości. Solidne materiały i precyzyjne wykonanie gwarantują długoletnią niezawodną pracę. To inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i kosztów.

Podsumowanie

Frytkownica elektryczna Kromet 700.FE-2x10f to niezawodne i wydajne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni. Jej parametry techniczne, solidna konstrukcja i funkcjonalność sprawiają, że jest to idealny wybór dla gastronomii poszukującej sprzętu o wysokiej wydajności i długiej żywotności. Inwestycja w ten model to gwarancja satysfakcji i bezproblemowej pracy na lata.