

Bemar elektryczny 0,7kW 400x700x280 Kromet 700.BE-1

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.BE-1

Cechy produktu

Szerokość (mm): 400
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 0.7
Napięcie (V): 230
Linia: 700

Profesjonalna obsługa potraw w ciepłym bufecie wymaga precyzyjnego i niezawodnego sprzętu. Kluczem do sukcesu jest utrzymanie idealnej temperatury serwowanych dań, gwarantującej zachowanie ich walorów smakowych i estetycznych. Niezależnie od wielkości imprezy czy charakteru wydarzenia, kluczowe jest zapewnienie stałej temperatury, zapobiegającej zarówno przedwczesnemu wystygnięciu, jak i przegrzaniu. To właśnie dlatego wybór odpowiedniego urządzenia jest tak istotny. Inwestycja w solidny, funkcjonalny sprzęt to inwestycja w sukces gastronomiczny.

Precyzyjna kontrola temperatury - Bemar elektryczny

Wprowadzamy urządzenie, które spełni najwyższe wymagania profesjonalnej kuchni: precyzyjny, elektryczny bemar o solidnej konstrukcji i dużej pojemności. Dzięki zastosowanym rozwiązaniom technicznym, gwarantuje optymalne warunki do podtrzymywania temperatury potraw przez długi czas, eliminując ryzyko ich zepsucia się. Jego solidna budowa i wysoka jakość wykonania to gwarancja długoletniej, bezawaryjnej pracy.

Parametry techniczne dla profesjonalisty:

- **Moc:** 0,7 kW - idealnie zbilansowana moc zapewnia efektywne podtrzymywanie temperatury bez zbędnego zużycia energii.
- **Napięcie:** 230 V - standardowe napięcie sieciowe, zapewniające łatwe podłączenie i użytkowanie.
- **Wymiary:** 400 mm (szerokość) x 700 mm (głębokość) x 280 mm (wysokość) - kompaktowa, ale pojemna konstrukcja, idealna do zastosowania w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych.
- **Linia:** 700 - oznaczenie wskazujące na przemyślaną linię produktową, charakteryzującą się wysoką jakością i niezawodnością.

Model Kromet 700.BE-1 z linii 700 to gwarancja niezawodności i precyzji w utrzymaniu temperatury potraw. Zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych warunkach, ten bemar elektryczny sprawdzi się zarówno w restauracjach, hotelach, jak i na imprezach cateringowych. Solidna, trwała konstrukcja oraz łatwość czyszczenia to dodatkowe atuty, które docenią nawet najbardziej wymagający kucharze.

Kluczowe korzyści:

- **Precyzyjna regulacja temperatury:** Zapewnienie optymalnych warunków dla przechowywania i podgrzewania potraw.
- **Solidna konstrukcja:** Wytrzymałość i długotrwałość użytkowania nawet w trudnych warunkach.
- **Łatwość czyszczenia:** Prosta konserwacja i higieniczna praca.
- **Kompaktowe wymiary:** Optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni.
- **Energooszczędność:** Efektywne wykorzystanie energii elektrycznej.

Podsumowując, bemar elektryczny Kromet 700.BE-1 to niezawodne rozwiązanie dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i precyzję. Zapewni on utrzymanie optymalnej temperatury potraw, przyczyniając się do ich doskonałego smaku i estetycznego wyglądu. Jest to inwestycja, która szybko zwróci się w postaci zadowolonych klientów i podniesionego prestiżu lokalu gastronomicznego.