

Kuchnia elektryczna 4 płytowa 900 mm 4x4,0 kW 900x900x280 Kromet 900.KE-4

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 900.KE-4

Cechy produktu
Szerokość (mm): 900
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 280
Moc (kW): 16
Moc płyt (kW): 16
Ilość płyt grzewczych: 4
Wymiar płyty (mm): 301x301
Linia: 900

Profesjonalna kuchnia elektryczna – moc i precyzja w jednym urządzeniu

Poszukujesz niezawodnego sprzętu gastronomicznego, który sprosta nawet największym wyzwaniom w Twojej kuchni? Prezentujemy urządzenie, które łączy w sobie solidną konstrukcję, wysoką wydajność i intuicyjną obsługę, idealne do intensywnej pracy w restauracjach, hotelach czy cateringach. Jego niezwykła funkcjonalność znacząco podniesie efektywność pracy i zapewni perfekcyjne rezultaty kulinarne.

Wyjątkowa moc i precyzja kontroli temperatury

Sercem tego urządzenia jest system czterech niezależnych płyt grzewczych, każda o mocy 4,0 kW. To daje łączną moc 16 kW – parametr idealny do szybkiego i równomiernego gotowania nawet największych ilości potraw. Precyzyjna regulacja mocy pozwala na dostosowanie temperatury do konkretnych potrzeb, gwarantując perfekcyjne przyrządzenie każdego dania. Niezależne sterowanie pozwala na jednoczesne przygotowywanie różnych potraw, co znacząco skraca czas pracy w kuchni.

Solidna konstrukcja i ergonomiczny design

Urządzenie charakteryzuje się solidną, stalową konstrukcją, odporną na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia płyt

grzewczych o wymiarach 301x301 mm jest łatwa w czyszczeniu, co minimalizuje czas poświęcony na prace porządkowe. Kompaktowe wymiary (900x900x280 mm) pozwolą na łatwe wkomponowanie urządzenia w każdej, nawet ograniczonej przestrzeni kuchennej. Linia 900 gwarantuje kompatybilność z innymi elementami wyposażenia z tej samej serii.

Kluczowe parametry techniczne:

- Moc całkowita: 16 kW
- Ilość płyt grzewczych: 4
- Moc pojedynczej płyty: 4,0 kW
- Szerokość: 900 mm
- Głębokość: 900 mm
- Wysokość: 280 mm
- Wymiar pojedynczej płyty: 301x301 mm
- Linia: 900

Podsumowanie

Ta kuchnia elektryczna to inwestycja w niezawodność i efektywność Twojej gastronomicznej działalności. Połączenie wysokiej mocy, precyzyjnej regulacji temperatury i solidnej konstrukcji sprawia, że jest to idealne rozwiązanie dla wymagających kucharzy i szefów kuchni, którzy cenią sobie czas i jakość przygotowywanych potraw. Zapewnij sobie komfort i wygodę pracy dzięki temu profesjonalnemu urządzeniu.

Kupując ten produkt, inwestujesz w przyszłość swojej kuchni.