

Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 800x700x900 Kromet 700.KG-4/PG-1

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.KG-4/PG-1

Cechy produktu
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 900
Moc (kW): 28.5
Napięcie (V): 230
Ilość palników: 4
Moc palników (kW): 24
Typ piekarnika: Gazowy
Linia: 700

Profesjonalne rozwiązanie dla wymagającej gastronomii

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego sprzętu, który sprosta intensywnemu użytkowaniu w Twojej restauracji, barze lub hotelu? Prezentujemy urządzenie, które łączy w sobie solidną konstrukcję, zaawansowane parametry techniczne i ergonomiczny design, zaprojektowane z myślą o komforcie pracy i efektywności w gastronomii.

Ten sprzęt to prawdziwa siła robocza w Twojej kuchni, gwarantująca precyzyjną kontrolę nad procesem gotowania. Wyposażony w cztery palniki o łącznej mocy 24 kW, zapewnia wydajne i szybkie podgrzewanie, idealne do przygotowywania nawet najbardziej wymagających potraw. Osiągnięcie odpowiedniej temperatury jest szybkie i precyzyjne, a regulacja płomienia pozwala na dostosowanie do indywidualnych potrzeb każdego dania. Niezależnie od tego, czy potrzebujesz delikatnego duszenia, czy też intensywnego smażenia, ten model zapewni pełną kontrolę.

Parametry techniczne gwarantujące niezawodność

Urządzenie charakteryzuje się imponującą mocą całkowitą wynoszącą 28,5 kW, co przekłada się na wysoką wydajność i skraca czas przygotowywania posiłków. Zastosowanie piekarnika gazowego o pojemnej komorze umożliwia jednoczesne przygotowywanie większej ilości potraw, optymalizując pracę w kuchni. Sprzęt zasilany jest napięciem 230 V, co gwarantuje prostotę podłączenia do standardowej instalacji elektrycznej. Solidna konstrukcja o wymiarach

800 mm szerokości, 700 mm głębokości i 900 mm wysokości, zapewnia stabilność i trwałość na lata intensywnej eksploatacji. Linia 700 gwarantuje kompatybilność z innymi urządzeniami z tej samej serii.

Ergonomia i funkcjonalność dla komfortu pracy

Model ten został zaprojektowany z myślą o komforcie i ergonomii pracy kucharzy. Intuicyjny układ palników i przejrzysty panel sterowania pozwalają na łatwą i precyzyjną regulację temperatury. Solidne, trwałe materiały gwarantują długą żywotność urządzenia, minimalizując koszty eksploatacji. Wytrzymała konstrukcja jest odporna na uszkodzenia mechaniczne i intensywne użytkowanie, co jest kluczowe w dynamicznym środowisku profesjonalnej kuchni.

Kluczowe cechy podsumowujące:

- **Moc całkowita:** 28,5 kW
- **Napięcie:** 230 V
- **Wymiary (SxGxW):** 800 x 700 x 900 mm
- **Typ piekarnika:** Gazowy
- **Linia:** 700
- **Ilość palników:** 4
- **Moc palników:** 24 kW

To nie tylko kuchnia gazowa z piekarnikiem – to inwestycja w niezawodność, wydajność i komfort pracy w Twojej gastronomicznej przestrzeni. Zaprojektowana dla profesjonalistów, gotowa sprostać nawet największym wyzwaniom kulinarnym.