



Kuchnia elektryczna 2 płyty okrągłe 2x2,6kW 400x700x280 Kromet 700.KE-2

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.KE-2

Cechy produktu

Linia: 700

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 280

Moc (kW): 5.2

Napięcie (V): 400

Moc płyt (kW): 5.2

Ilość płyt grzewczych: 2

Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej przestrzeni

Znaleziesz niezawodnego i wydajnego sprzętu, który sprosta wymaganiom intensywnej pracy w Twojej restauracji, barze czy hotelu? Prezentujemy urządzenie, które z pewnością spełni Twoje oczekiwania, oferując optymalne parametry i ergonomiczny design. Zaprojektowane z myślą o profesjonalistach, to urządzenie jest synonimem trwałości i precyzji działania. Niezawodność i efektywność – to kluczowe cechy, które definiują jego charakter.

Wydajna moc i precyzyjna regulacja

Sercem tego urządzenia jest system dwóch niezależnych, okrągłych płyt grzewczych, każda o mocy 2,6 kW. Suma łącznej mocy 5,2 kW gwarantuje błyskawiczną reakcję na zmiany temperatury oraz szybkie nagrzewanie się powierzchni, co jest szczególnie istotne w przypadku dużej ilości przygotowywanych potraw w krótkim czasie. Zapewniamy idealną kontrolę temperatury, pozwalającą na precyzyjne dostosowanie procesu gotowania do specyfiki poszczególnych dań. Unikaj niepotrzebnych strat energii, zapewnij sobie komfort i pełną kontrolę nad procesem kulinarnym.

Solidna konstrukcja i ergonomiczne wymiary

Wytrzymała konstrukcja gwarantuje długą żywotność urządzenia, nawet przy intensywnym użytkowaniu w najbardziej wymagających warunkach

gastronomicznych. Kompaktowe wymiary (400 mm szerokości, 700 mm głębokości i 280 mm wysokości) pozwalają na optymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni w kuchni, a jednocześnie zapewniają komfortową pracę. Linia 700 wskazuje na przemyślaną integrację z innymi elementami wyposażenia profesjonalnej kuchni.

Parametry techniczne:

- Moc (kW): 5.2
- Napięcie (V): 400
- Szerokość (mm): 400
- Wysokość (mm): 280
- Głębokość (mm): 700
- Linia: 700
- Ilość płyt grzewczych: 2
- Moc płyt (kW): 2,6 kW każda

Kluczowe zalety:

- Wysoka wydajność dzięki dużej mocy grzewczej.
- Precyzyjna regulacja temperatury zapewniająca powtarzalność wyników.
- Solidna i trwała konstrukcja, odporna na intensywne użytkowanie.
- Kompaktowe wymiary idealne do małych i dużych kuchni.
- Prosta i intuicyjna obsługa.

To urządzenie to idealne połączenie wydajności, trwałości i ergonomii, dedykowane dla profesjonalistów poszukujących niezawodnego sprzętu do swojej gastronomicznej działalności. Zapewnij sobie komfort pracy i optymalne rezultaty kulinarne. Sprawdź już dziś!