



Podgrzewacz frytek 0,7kW 400x700x280 Kromet 700.PF-1

Producent: Kromet

Nr referencyjny: 700.PF-1

Cechy produktu

Linia: 700

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 280

Moc (kW): 0.7

Napięcie (V): 230

Utrzymanie idealnej temperatury – klucz do perfekcyjnych frytek

W gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, precyzyjna kontrola temperatury jest kluczowa dla uzyskania doskonałego smaku i tekstury potraw. Dotyczy to szczególnie potraw smażonych, a w szczególności tak popularnych frytek. Nieodpowiednia temperatura oleju przekłada się na surowe w środku, lub przypalone na zewnątrz frytki, co negatywnie wpływa na jakość serwowanego dania i satysfakcję klienta. Dlatego wybór odpowiedniego sprzętu, gwarantującego stabilną temperaturę i równomierne podgrzewanie, jest inwestycją w sukces Państwa lokalu.

Precyzyjna regulacja temperatury dla doskonałego smaku

Prezentujemy urządzenie, które sprosta najwyższym wymaganiom profesjonalnej kuchni. Solidna konstrukcja i zaawansowane rozwiązania techniczne zapewniają niezawodne i efektywne podgrzewanie, pozwalając na utrzymanie idealnej temperatury oleju przez cały czas pracy. Dzięki temu, każda porcja frytek będzie chrupiąca na zewnątrz i puszysta w środku, niezależnie od ilości przygotowywanych porcji.

Kromet 700.PF-1 – Podgrzewacz frytek o kompaktowej budowie i dużej wydajności

Model ten charakteryzuje się kompaktową, ergonomiczną budową, idealnie dopasowaną do realiów pracy w zatłoczonej kuchni. Jego wymiary – 400 mm szerokości, 700 mm głębokości i 280 mm wysokości – pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej, bez utrudniania poruszania się personelu. Mimo niewielkich gabarytów, urządzenie zapewnia wysoką wydajność dzięki mocy 0,7 kW. Zasilanie 230V gwarantuje łatwe podłączenie do standardowej instalacji elektrycznej.

Kluczowe cechy i zalety:

- **Moc:** 0,7 kW – optymalna moc do utrzymania stabilnej temperatury oleju.
- **Napięcie:** 230 V – standardowe napięcie sieciowe.
- **Wymiary:** 400 x 700 x 280 mm (Szer. x Głęb. x Wys.) – kompaktowy design, idealny do małych kuchni.
- **Linia:** 700 – należy do serii urządzeń o wysokiej jakości i niezawodności.
- **Solidna konstrukcja:** Zapewnia długą żywotność i odporność na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych.

-
- **Łatwość w utrzymaniu czystości:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i konserwację.

Podgrzewacz frytek Kromet 700.PF-1 to niezawodne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego, który ceni sobie wysoką jakość, precyzję i efektywność. Zapewni on stałą temperaturę oleju, gwarantując idealne, chrupiące frytki za każdym razem. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci zadowolonych klientów i zwiększonej wydajności pracy.