Kromet®

LINIA 700

Profesjonalna technologia kuchni

2009

Szanowni Państwo!

Oddajemy do Państwa rąk najnowszy katalog firmy Kromet na rok 2009. W odpowiedzi na stale zmieniające się wymagania i potrzeby rynku prezentujemy kilka nowych produktów oraz nowe rozwiązania w kuchniach gazowych.

Pragniemy zwrócić Państwa szczególną uwagę na nasze nowe produkty:
- kuchnie gazowe z palnikami jedno- i dwukoronowymi w każdej grupie produktowej;
- kuchnie gazowe z płytą grzewczą;

Ponadto informujemy, że jest możliwość wykonania na zamówienie blend maskujących oraz cokołów ze stali nierdzewnej dla bloków termicznych.

Mamy nadzieję, że nasza nowa oferta spełni Państwa oczekiwania i staniecie się naszymi nowymi Klientami!

Z poważaniem

Kromet®

PRZYKŁADOWY SPOSÓB ZAMAWIANIA NASZYCH PRODUKTÓW

1. Składając zamówienie należy jednoznacznie określić przedmiot podając:
- nazwę wyrobu
- nr katalogowy
- symbole oznaczające oczekiwaną opcję podstawy (T - podstawa otwarta, S – podstawa szafkowa, D – drzwi, Z – szuflada) wg informacji zawartych w kartach katalogowych.

2. Przykładowe oznaczenie wyrobów:

2.1. Kuchnia gazowa 4 palnikowa: **700.KG-4**
Podstawa otwarta: **T**

Kuchnia gazowa 4-palnikowa 700.KG-4.T

2.2. Frytownica elektryczna: **700.FE-2x10**
Podstawa szafkowa: **S**
Drzwi: **D**

Frytownica elektryczna 700.FE-2x10.S-D

2.3 Płyta bezpośredniego smażenia elektryczna: **700.PBE-400**
Powierzchnia gładka: **G**
Powierzchnia chromowana: **C**
Podstawa szafkowa: **S**
Szuflady: **Z**

Płyta bezpośredniego smażenia elektryczna 700.PBE-400 G-C.S-Z

2.4 Bemar elektryczny: **700.BE-2**
Podstawa szafkowa: **S**
Drzwi: **D**
Szuflady: **Z**

Bemar elektryczny 700.BE-2.S-D-Z

Producent zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w konstrukcji wyrobów, zastąpienia ich nowymi wersjami o parametrach nie pogarszających właściwości użytkowych lub eksploatacyjnych,bez uprzedniego powiadomienia.

Niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym,które nie wchodzi w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, produkt finalny może nieznacznie odbiegać od przedstawionego wzoru.

Katalog 2009 unieważnia wszystkie warunki podane we wcześniejszych wydaniach.

Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub częściowe bez zezwolenia zabronione.

Producent zastrzega sobie prawo wycofania wyrobu z programu produkcji.

Kuchnie gazowe i elektryczne z piekarnikami typu PE-2 i PG-2 (Linia 700) dostępne po opublikowaniu wiadomości na stronie **www.kromet.com.pl**

Zamówienia i zapytania ofertowe
prosimy kierować do Działu Handlowego:

tel. (+48 68) 383 53 24
fax (+48 68) 383 54 58
E-mail: handlowy@kromet.com.pl

SPIS TREŚCI

5 Kuchnie gazowe: KG-2, KG-4
6 Kuchnie gazowe: KG-6
7 Kuchnie gazowe z płytą grzewczą: KG/I-400, KG/I-800, KG-2/I-400, KG-2/I-800, KG-4/I-400
8 Kuchnie gazowe z piekarnikiem: KG-4/PG-2, KG-4/PE-2
9 Kuchnie gazowe z piekarnikiem: KG-6/PG-2, KG-6/PE-2
10 Kuchnie elektryczne: KE-2, KE-4
11 Kuchnie elektryczne: KE-6, KE-4C
12 Kuchnie elektryczne z piekarnikiem: KE-4/PE-2, KE-4C/PE-2 , KE-6/PE-2
13 Kotły warzelne: BEK-80.2
13 Patelnie elektryczne: PE-015, PE-03, PTG-03
14 Frytownice elektryczne: FE-12, FE-2x10
15 Frytownice gazowe, podgrzewacz frytek: FG-12, PEF-1
16 Płyty bezpośredniego smażenia elektryczne: PBE-400G-C, PBE-400R-C
17 Płyty bezpośredniego smażenia elektryczne: PBE-600G, PBE-600GR-C
18 Płyty bezpośredniego smażenia gazowe: PBG-400G-C, PBG-400R-C, PBG-800GR
19 Lawa Grill: OGL-400, OGL-800
20 Bemary elektryczne: BE-1, BE-2
21 Stanowiska robocze: SR-400, SR-600
22 Stanowiska robocze: SR-800, warnik elektryczny: EUS-400
23 Podstawy: T-400, T-600, T-800, T-1200, S-400, S-600, S-800, S-1200, D-400, D-600, Z-400, Z-600

Kromet®

CERTIFICATE

TÜV CERT

Management system as per
ISO 9001:2000

In accordance with TÜV CERT procedures, it is hereby certified that

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych
KROMET Sp. z o.o.
66-600 Krosno Odrzańskie
ul. Pocztowa 30
Poland

applies a quality system in line with the above standard for the following scope

design, production and service of catering machines
and installations for preparation of food in high temperatures

Certificate Registration No. 75 100 6835 Valid until 2010-04-13
Order No. 210/006/2118

TÜV CERT Certification Body
TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

Warsaw, 2007-04-16

This certification was conducted in accordance with the TÜV CERT auditing and certification procedures and is subject to regular surveillance audits.
TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. 02-146 Warszawa ul.17 Stycznia 56 www.tuv.pl

IAF

TÜVRheinland® InterCert

Najlepszy Produkt
XII Międzynarodowych
Targów EUROGASTRO 2008
Grand Prix Ministra Gospodarki

HIT 2008

PRZEDSIĘBIORSTWO FAIR PLAY 2008

TÜV CERT ISO 9001:2000 ZN: 75.100.6835 TÜV Rheinland InterCert

CE

Kromet®

LINIA 700

Linia 700 w swojej ofercie posiada kuchnie gazowe o zróżnicowanej wydajności, wyposażone są w palniki jedno i dwukoronowe o większych mocach. Nowością są kuchnie gazowe z płytą grzewczą, które umożliwiają swobodne przemieszczanie garnków po jej powierzchni. Kuchnie elektryczne wyposażone są w płyty grzewcze okrągłe o mocy 2,0 kW oraz 2,6 kW. Zarówno przypadku kuchni elektrycznych jak i gazowych piekarniki przystosowane są do blach GN 2/1.

Kocioł warzelny o pojemności 80 l jest niezastąpionym urządzeniem gastronomicznym, podobnie jak warnik elektryczny zwany "makaroniarką" przeznaczone do gotowania produktów mącznych lub warzyw.

Patelnie elektryczne i gazowe są stosowane w ciągach technologicznych lub pracują samodzielnie, przechył misy następuje przy pomocy przekładni śrubowej. W patelni gazowej zawór gazowy automatycznie odcina dopływ gazu w przypadku zagaszenia płomienia palnika lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej.

Linia 700 posiada w swojej ofercie zarówno frytownice elektryczne jak i gazowe, konstrukcja komory zapewnia utrzymanie strefy zimnej. Kosze z gotowymi produktami można umieścić na specjalnych uchwytach nad komorą.

Podgrzewacz frytek jest urządzeniem umożliwiającym przetrzymywanie usmażonych produktów spożywczych w żądanej temperaturze a tym samych wydłuża ich okres spożycia od momentu przygotowania.

Płyty bezpośredniego smażenia elektryczne oraz gazowe występują w postaci gładkiej, ryflowanej oraz dzielonej (pół gładka, pól ryflowana). Przeznaczone do smażenia beztłuszczowego, bardzo łatwe do utrzymania w czystości, a dzięki zastosowaniu w zdecydowanej większości modeli powłoki chromowanej smażone produkty nie przywierają do płyty.

Lawa grill jest urządzeniem gazowym do smażenia wykorzystuj ciepło otrzymane w wyniku podgrzania kamieni lawy wulkanicznej.wyposażone jest w przechył płyty roboczej przy pomocy prostego mechanizmu.

Bemary elektryczne jedno i dwukomorowe są znakomitym urządzeniem do utrzymywania potraw w szerokim zakresie temp. Komory urządzenia umożliwiają na umieszczenie pojemników GN o max głębokości 200 mm.

Stanowiska robocze wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej niezastąpione podczas przygotowywania produktów przed ich obróbką termiczną, ułatwiają pracę i zwiększają jej efektywność.

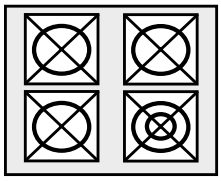
Urządzenia z linii 700 są przystosowane do ustawiania ich na podstawach otwartych oraz szafkowych. W przypadku podstaw szafkowych istnieje szeroka gama ich konfiguracji, mogą, one być wyposażone w szuflady, drzwi lub konfiguracja mieszana.

LEGENDA

Oznaczenia mocy kuchni gazowych

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

} Rodzaje palników

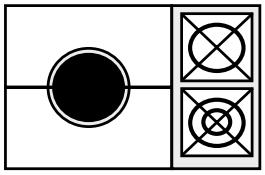


Przykład: **700.KG-4 moc 21kW**

Oznaczenia mocy kuchni gazowych z płytą grzewczą

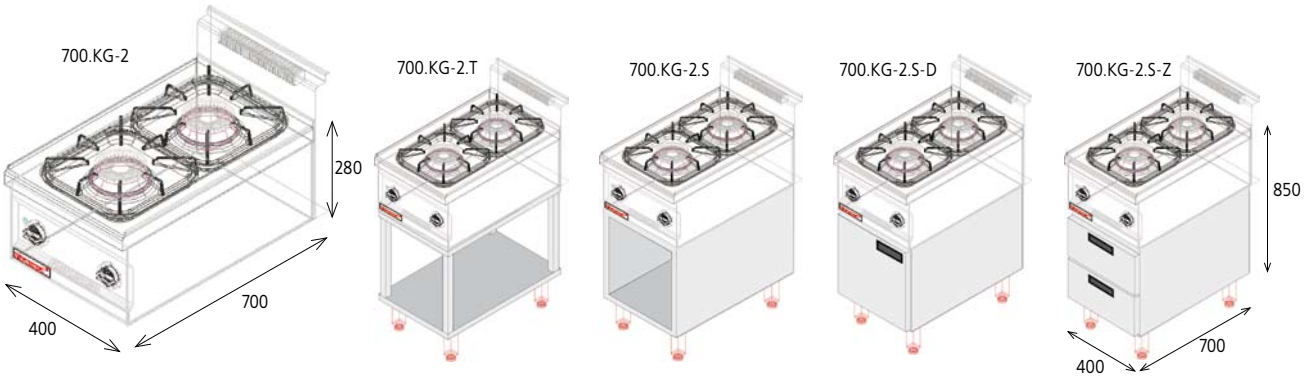
- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW
- palnik 7,5 kW
- palnik 9,0 kW

} Rodzaje palników



Przykład: **700.KG-2/I-800 moc 21kW**

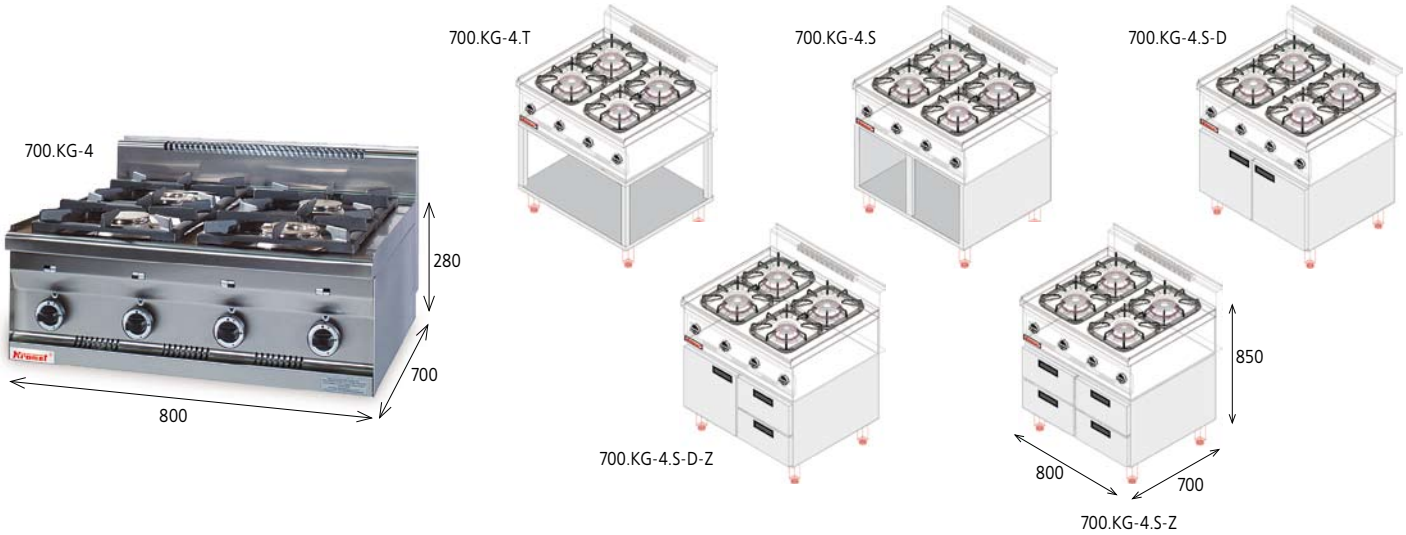
KUCHNIE GAZOWE



Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]			Przyłącze gazu
700.KG-2				
700.KG-2.T				
700.KG-2.S				R1/2"
700.KG-2.S-D				
700.KG-2.S-Z	9,0	12,0	15,0	

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

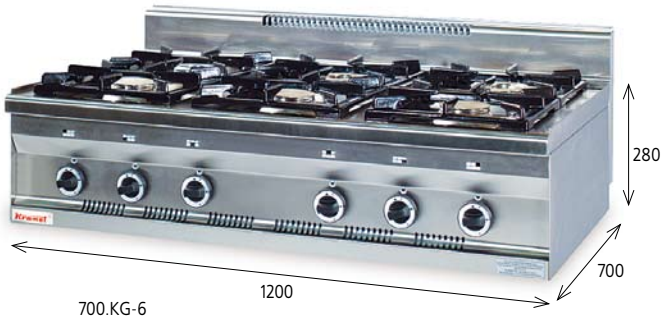


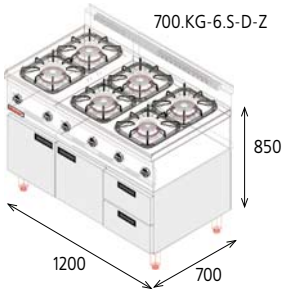
Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]			Przyłącze gazu
700.KG-4				
700.KG-4.T				
700.KG-4.S				R1/2"
700.KG-4.S-D				
700.KG-4.S-Z				
700.KG-4.S-D-Z	21,0	24,0	27,0	

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

KUCHNIE GAZOWE



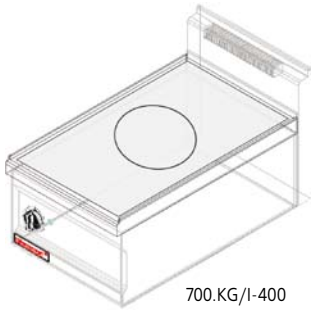


Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]			Przyłącze gazu
700.KG-6				R1/2"
700.KG-6.T				
700.KG-6.S				
700.KG-6.S-D	33,0	36,0	39,0	
700.KG-6.S-D-Z				

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

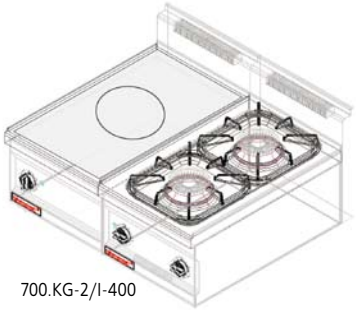
T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ

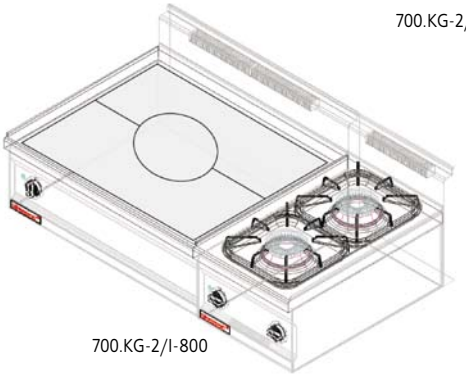


700.KG/I-400

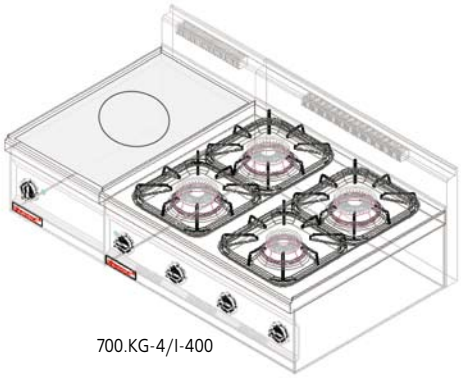
700.KG/I-800



700.KG-2/I-400



700.KG-2/I-800



700.KG-4/I-400

Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]	Wymiary A x B x H	Przyłącze gazu
700.KG/I-400	7,5	400x700x280	R1/2"
700.KG/I-800	9,0	800x700x280	
700.KG-2/I-400	19,5	800x700x280	
700.KG-2/I-800	21,0	1200x700x280	
700.KG-4/I-400	31,5	1200x700x280	

- palnik 7,5 kW
- palnik 9,0 kW
- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]			Moc piekarnika	Wymiary komory A x B x H	Zasilanie [Przyłącze gazu]
700.KG-4/PE-2	21,0	24,0	27,0	6,5	650x530x295	3 NPE 230/400V 50 Hz [R1/2"]
700.KG-4/PG-2				7,5		NPE 230V 50 Hz [R3/4"]

PE-2 - piekarnik elektryczny PG-2 - piekarnik gazowy

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM

Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]			Moc piekarnika	Wymiary komory A x B x H	Zasilanie [Przyłącze gazu]
700.KG-6/PE-2	33,0	36,0	39,0	6,5	650x530x295	3 NPE 230/400V 50 Hz [R1/2"]
700.KG-6/PG-2				7,5		NPE 230V 50 Hz [R3/4"]

PE-2 - piekarnik elektryczny PG-2 - piekarnik gazowy

- palnik 4,5 kW
- palnik 7,5 kW

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

700.KE-2

700.KE-2.T

700.KE-2.S

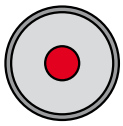
700.KE-2.S-D

700.KE-2.S-Z

Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie	Ilość płyt
700.KE-2	5,2	3 NPE 230/400 V 50Hz	2
700.KE-2.T			
700.KE-2.S			
700.KE-2.S-D			
700.KE-2.S-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

Płyty grzejne:



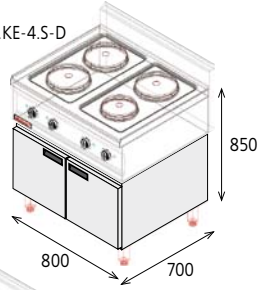
fi - 220
2,6 kW

700.KE-4

700.KE-4.T

700.KE-4.S

700.KE-4.S-D



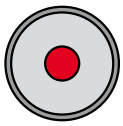
700.KE-4.S-D-Z

700.KE-4.S-Z

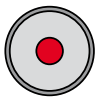
Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie	Ilość płyt
700.KE-4	9,8	3 NPE 230/400 V 50Hz	4 (3x2,6kW + 1x2kW)
700.KE-4.T			
700.KE-4.S			
700.KE-4.S-D			
700.KE-4.S-Z			
700.KE-4.S-D-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

Płyty grzejne:



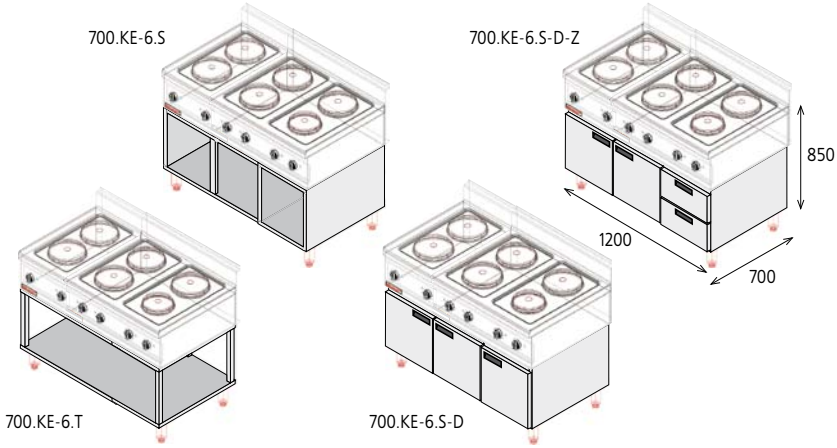
fi - 220
2,6 kW



fi - 180
2,0 kW

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

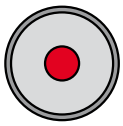
700.KE-6



Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie	Ilość płyt
700.KE-6	14,4	3 NPE 230/400 V 50Hz	6 (4x2,6kW + 2x2kW)
700.KE-6.T			
700.KE-6.S			
700.KE-6.S-D			
700.KE-6.S-D-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

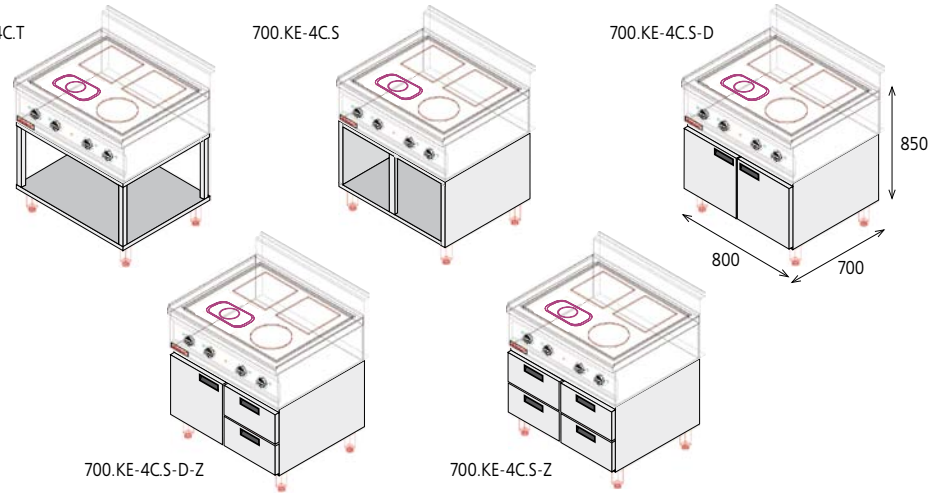
Płyty grzejne:



fi - 220
2,6 kW

fi - 180
2,0 kW

700.KE-4C



Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie	Ilość pól
700.KE-4C	11,9	3 NPE 230/400 V 50Hz	4 (2x4kW + 1x2,1kW + 1x1,8kW)
700.KE-4C.T			
700.KE-4C.S			
700.KE-4C.S-D			
700.KE-4C.S-D-Z			
700.KE-4C.S-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM

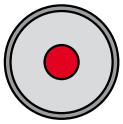
700.KE-4/PE-2

700.KE-4C/PE-2

700.KE-6/PE-2

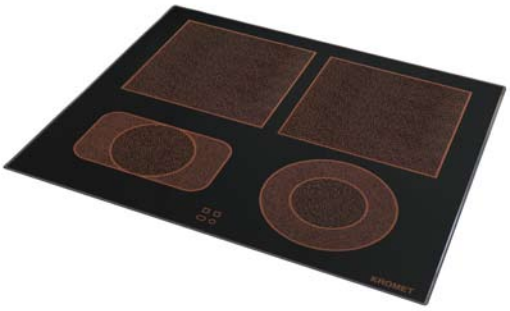
Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Moc piekarnika [kW]	Wymiary komory A x B x H	Zasilanie	Wymiary A x B x H	Ilość płyt
700.KE-4/PE-2	16,3	6,5	680x550x300 [GN 2/1]	3 NPE 230/400V 50Hz	800x700x850	4 (3x2,6kW + 1x2kW)
700.KE-4C/PE-2	18,4				800x700x850	4 (2x4kW + 1x2,1kW + 1x1,8kW)
700.KE-6/PE-2	20,9				1200x700x850	6 (4x2,6kW + 2x2kW)

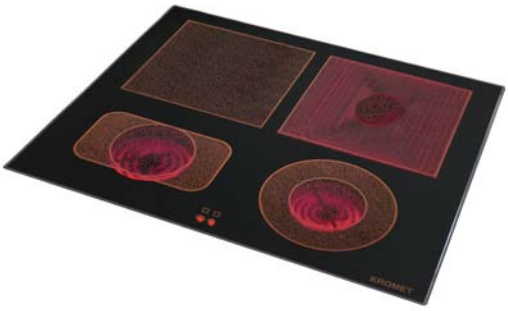
Płyty grzejne:



fi - 220
2,6 kW

fi - 180
2,0 kW





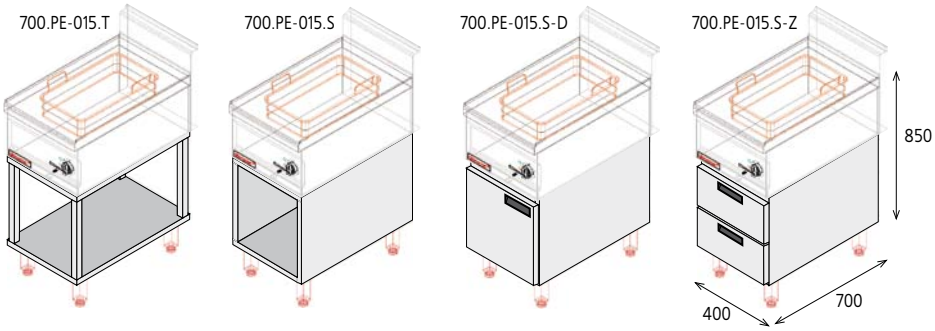
KOCIOŁ WARZELNY

1. zawór do przelewu
2. zawór do napełniania płaszcza wodnego
3. króciec przelewowy
4. przełącznik pracy
5. regulator mocy
6. zawór z wylewką obrotową
7. zawór odpowietrzający
8. zawór bezpieczeństwa 0,5 bar
9. manometr
10. lampki sygnalizacyjne
11. ogranicznik temperatury
12. kurek spustowy
13. przyłącze uzupełniające płaszcz wodny
14. przyłącze zasilające zawór z wylewką

Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Przyłącze wody	Pojemność robocza [L]	Zasilanie	System grzania
700.BEK-80.2	12,5	3/8"[Wc , Wz]	80	3 NPE 230/400 V 50Hz	P

PATELNIE ELEKTRYCZNE I GAZOWE

700.PE-015



Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Pojemność misy [L]	Powierzchnia robocza [m²]	Zasilanie
700.PE-015	4,5	8,0	0,15	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.PE-015.T				
700.PE-015.S				
700.PE-015.S-D				
700.PE-015.S-Z				

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

700.PE-03

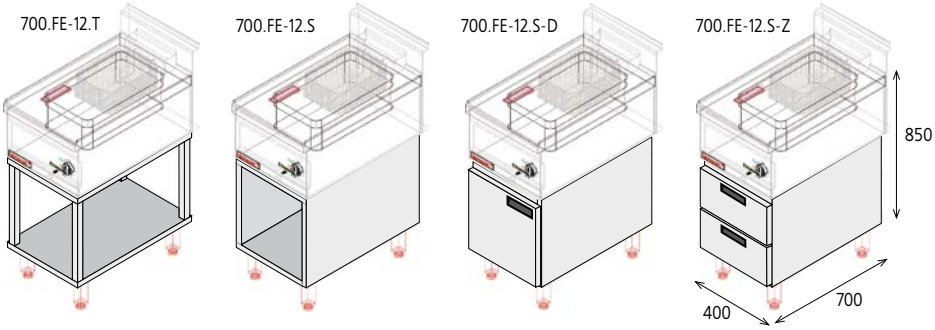
700.PTG-03

Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Pojemność misy [L]	Powierzchnia robocza [m²]	Zasilanie [Przyłącze gazu]	Wychył misy
700.PE-03	9,0	50,0	0,30	3 NPE 230/400 V 50Hz	R
700.PTG-03	10,0			[R 1/2"]	

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE

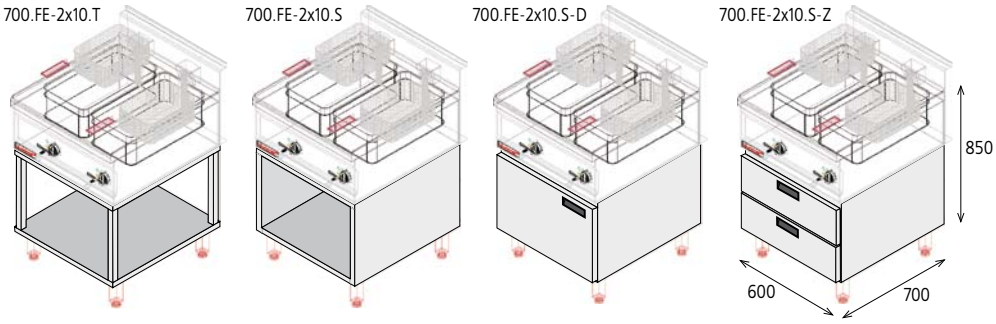
700.FE-12



Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Pojemność robocza [L]	Ilość komór	Zasilanie
700.FE-12	9,0	12,0	1	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.FE-12.T				
700.FE-12.S				
700.FE-12.S-D				
700.FE-12.S-Z				

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

700.FE-2x10



Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Pojemność robocza [L]	Ilość komór	Zasilanie
700.FE-2x10	12,0	20,0	2	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.FE-2x10.T				
700.FE-2x10.S				
700.FE-2x10.S-D				
700.FE-2x10.S-Z				

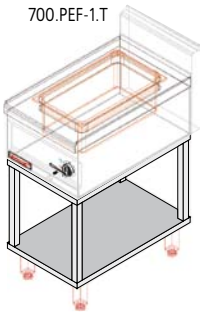
T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

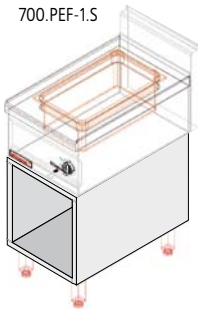
FRYTOWNICA GAZOWA

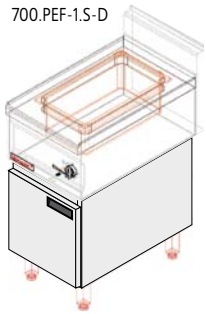
Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]	Pojemność robocza [L]	Ilość komór	[Przyłącze gazu]
700.FG-12	10,0	12,0	1	[R1/2"]

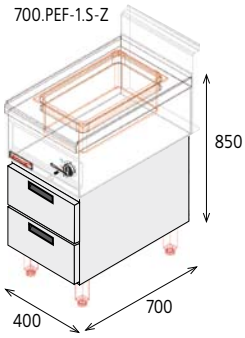
PODGRZEWACZ FRYTEK

700.PEF-1


700.PEF-1.T


700.PEF-1.S


700.PEF-1.S-D



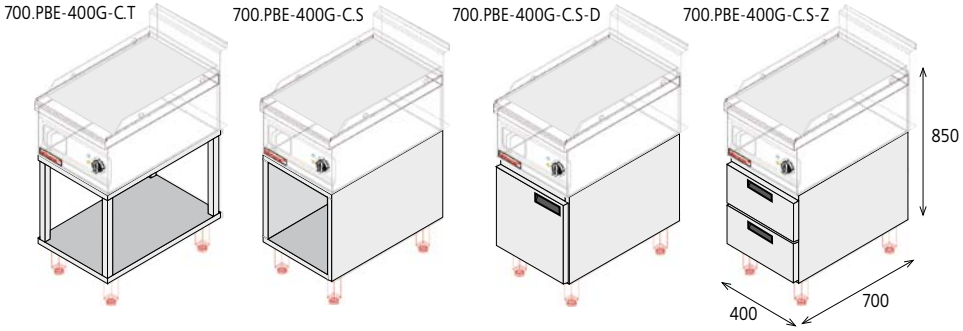
700.PEF-1.S-Z

Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zakres temperatur [°C]	Wymiary komory	Zasilanie
700.PEF-1	0,7	30 - 90	GN 1/1 (max H=150mm)	NPE 230 V 50 Hz
700.PEF-1.T				
700.PEF-1.S				
700.PEF-1.S-D				
700.PEF-1.S-Z				

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA ELEKTRYCZNE

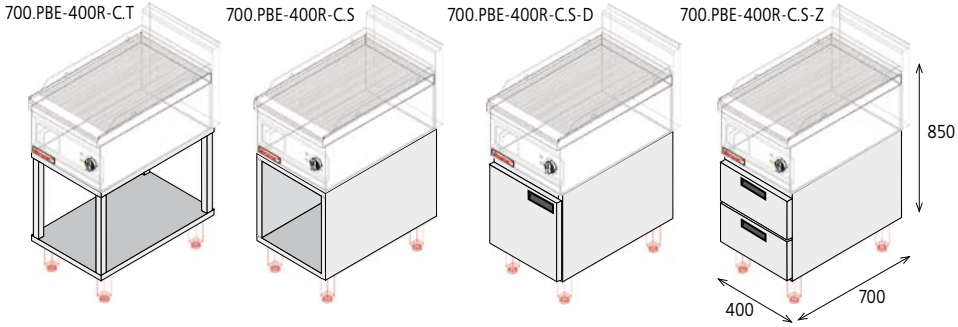
700.PBE-400G-C



Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Typ powierzchni roboczej	Zasilanie
700.PBE-400G-C	4,8	0,21	G	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.PBE-400G-C.T				
700.PBE-400G-C.S				
700.PBE-400G-C.S-D				
700.PBE-400G-C.S-Z				

G-C - powierzchnia robocza gładka chromowana T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

700.PBE-400R-C



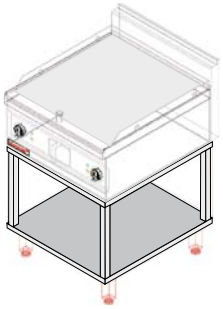
Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Typ powierzchni roboczej	Zasilanie
700.PBE-400R-C	4,8	0,21	R	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.PBE-400R-C.T				
700.PBE-400R-C.S				
700.PBE-400R-C.S-D				
700.PBE-400R-C.S-Z				

R-C - powierzchnia robocza ryflowana chromowana T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

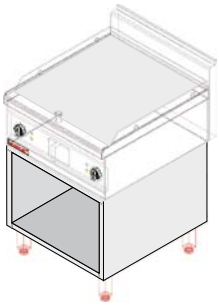
PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA ELEKTRYCZNE

700.PBE-600G

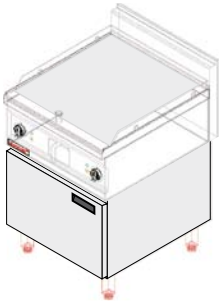
700.PBE-600G.T



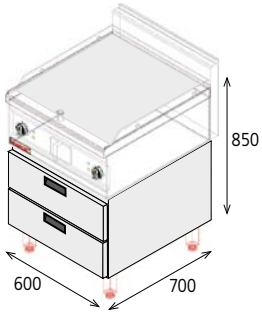
700.PBE-600G.S



700.PBE-600G.S-D



700.PBE-600G.S-Z

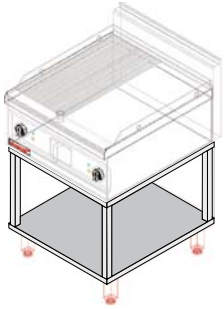


Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Typ powierzchni roboczej	Zasilanie
700.PBE-600G	8,0	0,33	G	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.PBE-600G.T				
700.PBE-600G.S				
700.PBE-600G.S-D				
700.PBE-600G.S-Z				

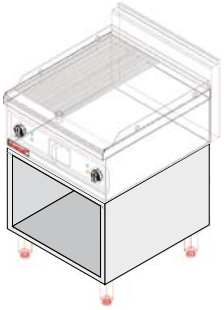
G - powierzchnia robocza gładka T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

700.PBE-600GR-C

700.PBE-600GR-C.T

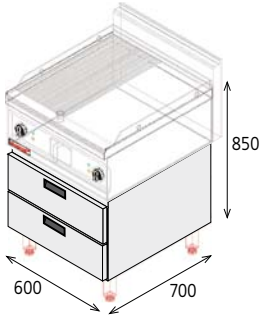


700.PBE-600GR-C.S



700.PBE-600GR-C.S-D

700.PBE-600GR-C.S-Z



Nr katalogowy	Moc elektryczna [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Typ powierzchni roboczej	Zasilanie
700.PBE-600GR-C	8,0	0,33	1/2G+1/2R	3 NPE 230/400 V 50Hz
700.PBE-600GR-C.T				
700.PBE-600GR-C.S				
700.PBE-600GR-C.S-D				
700.PBE-600GR-C.S-Z				

GR-C - powierzchnia robocza mieszana chromowana 1/2 gładka i 1/2 ryflowana T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

PŁYTY BEZPOŚREDNIEGO SMAŻENIA GAZOWE

700.PBG-400R-C

700.PBG-400G-C

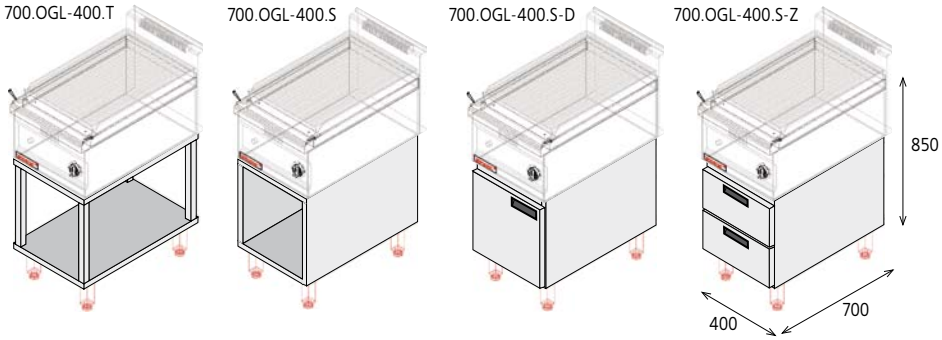
700.PBG-800GR

Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Typ powierzchni roboczej	Przyłącze gazu
700.PBG-400G-C	5,5	0,21	G	NPE 230 50 Hz [R 1/2"]
700.PBG-400R-C			R	
700.PBG-800GR	11,0	0,44	1/2 G + 1/2 R	

G-C - powierzchnia robocza gładka chromowana R-C - powierzchnia robocza ryflowana chromowana
GR - powierzchnia robocza mieszana 1/2 gładka i 1/2 ryflowana

LAWA GRILL

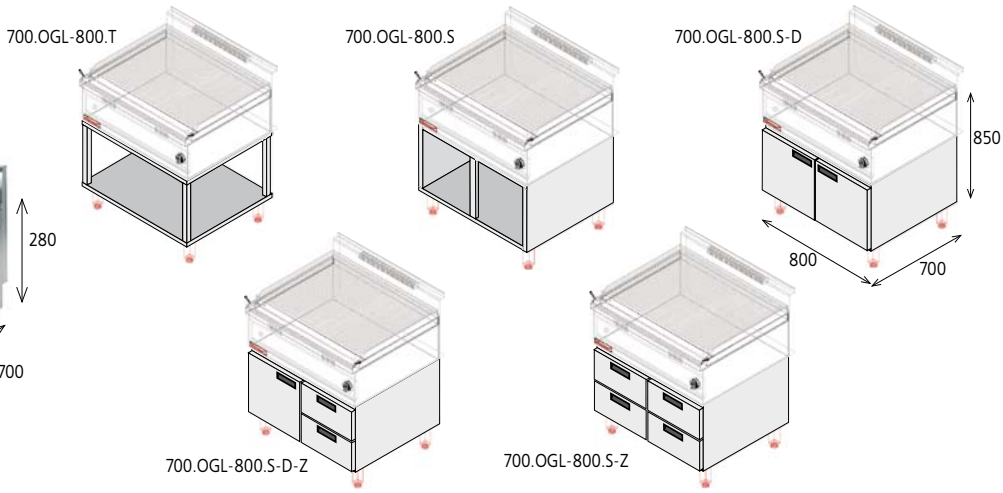
700.OGL-400



Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Przyłącze gazu
700.OGL-400	7,00	0,19	[R 1/2"]
700.OGL-400.T			
700.OGL-400.S			
700.OGL-400.S-D			
700.OGL-400.S-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

700.OGL-800

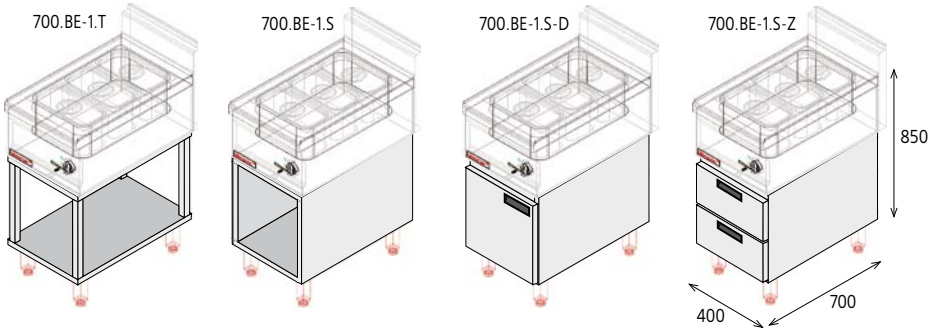


Nr katalogowy	Moc gazowa [kW]	Powierzchnia robocza [m²]	Przyłącze gazu
700.OGL-800	14,00	0,37	[R 1/2"]
700.OGL-800.T			
700.OGL-800.S			
700.OGL-800.S-D			
700.OGL-800.S-D-Z			
700.OGL-800.S-Z			

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

BEMARY ELEKTRYCZNE

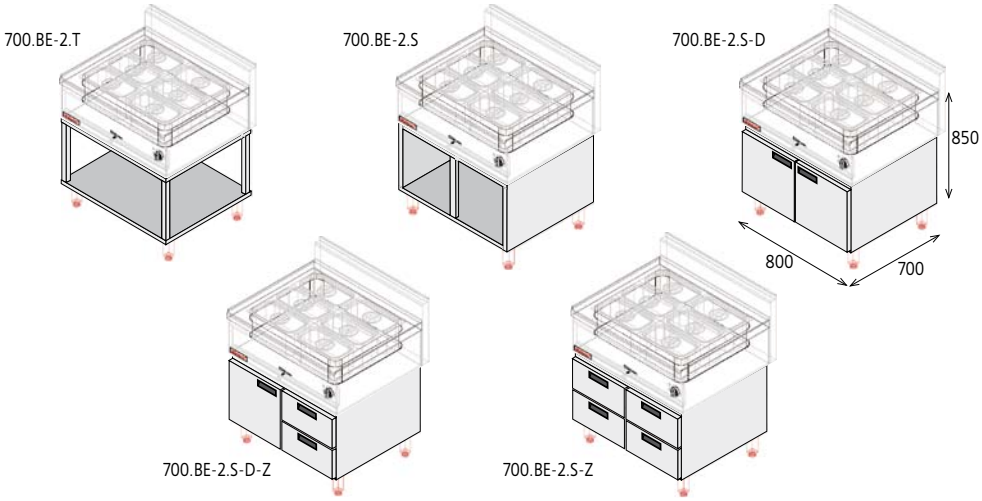
700.BE-1



Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zakres temperatur [°C]	Wymiary komory	Zasilanie
700.BE-1	0,7	30 - 90	GN 1/1 *	NPE 230 V 50 Hz
700.BE-1.T				
700.BE-1.S				
700.BE-1.S-D				
700.BE-1.S-Z				

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada
* pojemniki GN o max. H=200mm nie stanowią wyposażenia urządzenia

700.BE-2

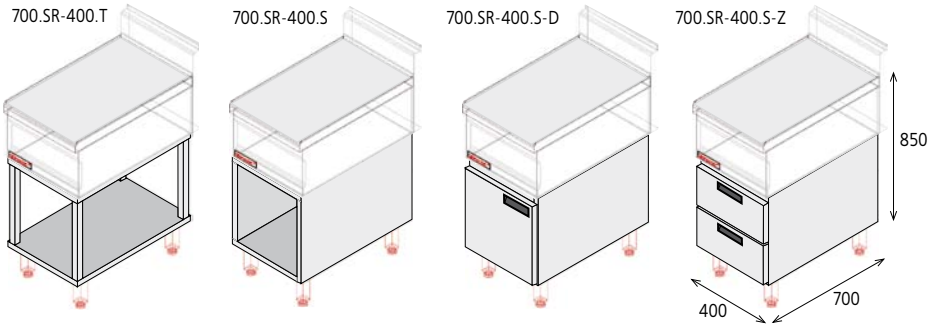


Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zakres temperatur [°C]	Wymiary komory	Zasilanie
700.BE-2	1,4	30 - 90	2xGN 1/1 *	NPE 230 V 50 Hz
700.BE-2.T				
700.BE-2.S				
700.BE-2.S-D				
700.BE-2.S-D-Z				
700.BE-2.S-Z				

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada
* pojemniki GN o max. H=200 mm nie stanowią wyposażenia urządzenia

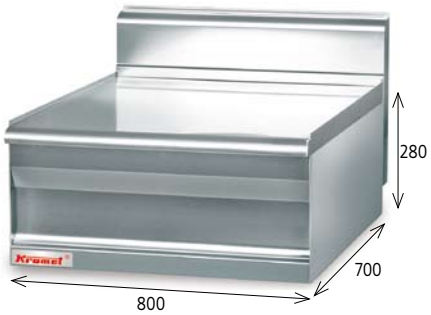
STANOWISKA ROBOCZE

700.SR-400

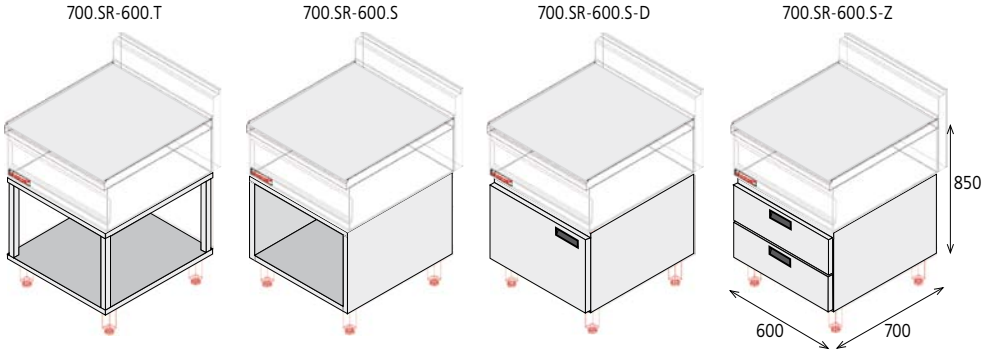


Nr katalogowy	Powierzchnia robocza [m²]	Wymiary pow. roboczej A x B
700.SR-400	0,26	400x650
700.SR-400.T		
700.SR-400.S		
700.SR-400.S-D		
700.SR-400.S-Z		

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada



700.SR-600

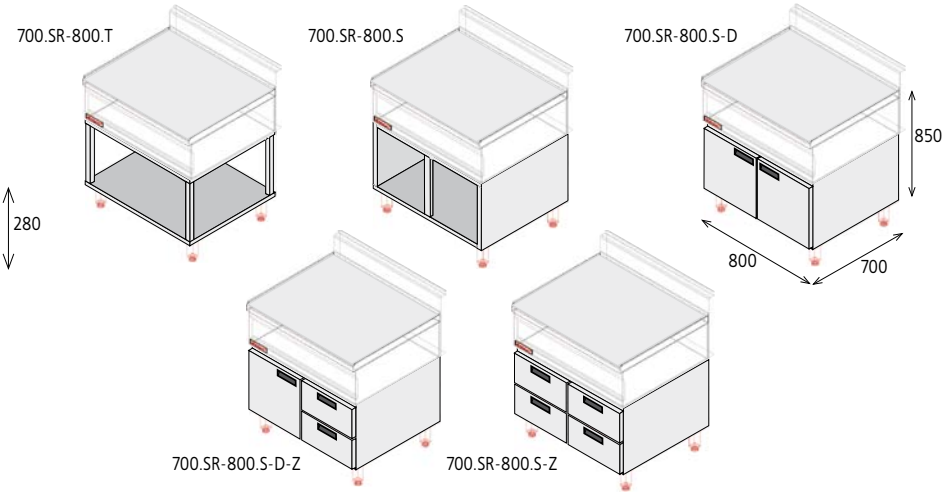


Nr katalogowy	Powierzchnia robocza [m²]	Wymiary pow. roboczej A x B
700.SR-600	0,39	600x650
700.SR-600.T		
700.SR-600.S		
700.SR-600.S-D		
700.SR-600.S-Z		

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

STANOWISKA ROBOCZE

700.SR-800



Nr katalogowy	Powierzchnia robocza [m²]	Wymiary pow. roboczej A x B
700.SR-800	0,52	800x650
700.SR-800.T		
700.SR-800.S		
700.SR-800.S-D		
700.SR-800.S-D-Z		
700.SR-800.S-Z		

T - podstawa otwarta S - podstawa szafkowa D - drzwi Z - szuflada

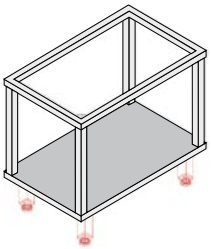
WARNIK ELEKTRYCZNY

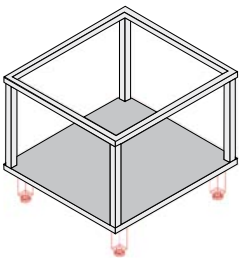
700.EUS-400

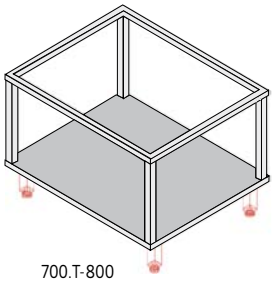
Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie
700.EUS-400	6	3 NPE 230/400 V 50Hz

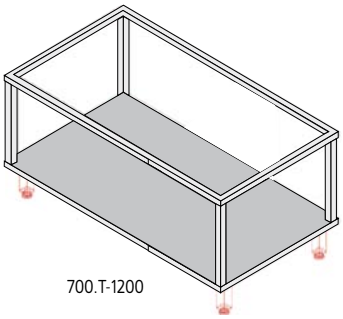
Komora warnika

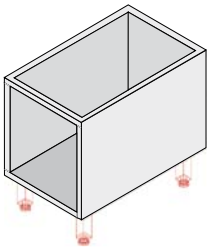
PODSTAWY

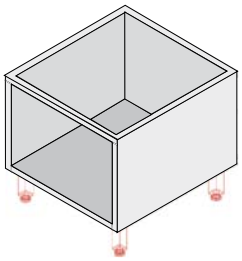

700.T-400

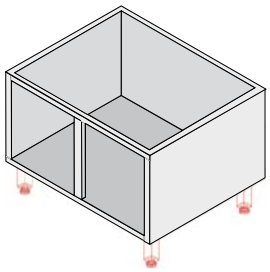

700.T-600

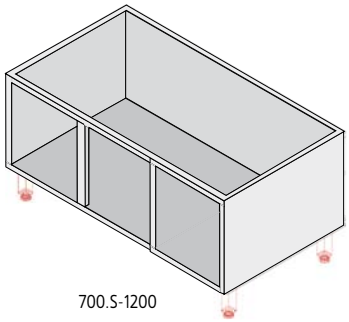

700.T-800

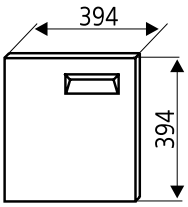

700.T-1200


700.S-400

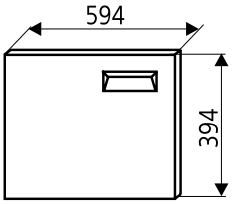

700.S-600


700.S-800

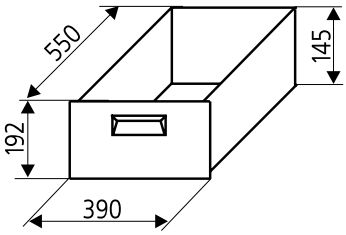

700.S-1200



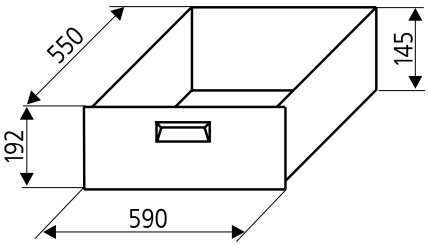
Drzwi D-400



Drzwi D-600



Szuflada Z-400



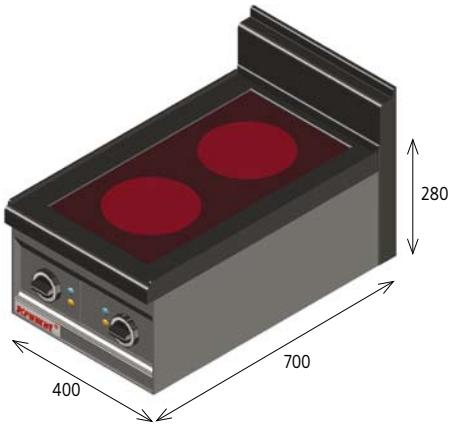
Szuflada Z-600

Nr katalogowy	Wymiary A x B x H
700.T-400	400x600x580
700.T-600	600x600x580
700.T-800	800x600x580
700.T-1200	1200x600x580
700.S-400	400x600x580
700.S-600	600x600x580
700.S-800	800x600x580
700.S-1200	1200x600x580
700.D-400	394x394
700.D-600	594x394
700.Z-400	390x550x145+47
700.Z-600	590x550x145+47

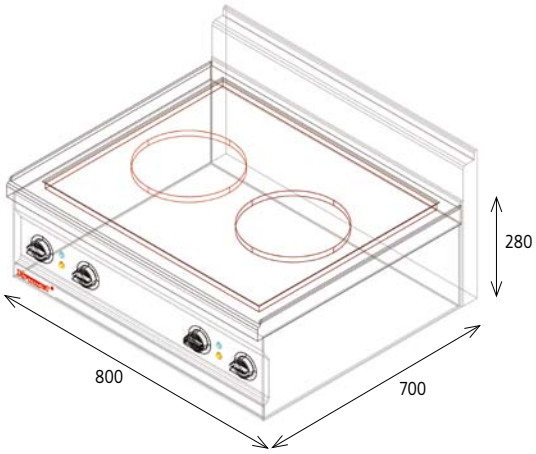
700.T - podstawa otwarta 700. S - podstawa szafkowa 700. D - drzwi 700. Z - szuflada

KUCHNIE INDUKCYJNE

700.KE-2I/400



700.KE-2I/800



Nr katalogowy	Moc całkowita [kW]	Zasilanie
700.KE-2I/400	2X3,5kw	3 NPE 400 V 50 Hz
700.KE-2I/800		

Zalety gotowania idukcyjnego:

1. Bardzo krótki czas rozgrzewania (kilkakrotnie szybciej od tradycyjnego grzania,)
   - orientacyjny czas podgrzania 2 litrów wody od 20°C do 90°C kuchni indukcyjnej 4,50 min; kuchnie tradycyjne żeliwne 9,50 min
2. Szybka reakcja na regulacje temperatury gotowania
3. Zakończenie pracy indukcji po usunięciu naczynia ze strefy gotowania
4. Natychmiastowe zaprzestanie gotowania po wyłączeniu
5. Łatwe i wygodne czyszczenie powierzchni grzewczej
6. Nie nagrzewanie powierzchni otaczającej strefę gotowania oraz pomieszczenia

LINIA 700

Fabryka Maszyn
i Urządzeń Gastronomicznych

KROMET Sp. z o.o.

ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie

Dział Handlowy:
tel. +48 (68) 383 53 24
tel./fax +48 (68) 383 54 58
e-mail: handlowy@kromet.com.pl

Przedstawiciel Handlowy:

www.kromet.com.pl

PRZEDSIĘBIORSTWO FAIR PLAY 2008

TÜV CERT ISO 9001:2000 ZN: 75.100.6835
TÜV Rheinland InterCert

CE