

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe serii PK oferowane przez Kromet to wszechstronne urządzenia umożliwiające prowadzenie procesu obróbki termicznej w bezpiecznych i higienicznych warunkach.



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



000.PK-4

Piec konwekcyjno-parowy z sondą termiczną i prysznicem ręcznym 4 x GN 1/1

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PK-4	750x742x580	5,2 kW	13 000

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 480 x 630 x 380 mm
GN: 4 x GN 1/1



000.PK-6

Piec konwekcyjno-parowy z sondą termiczną i prysznicem ręcznym 6 x GN 1/1

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PK-6	750x742x700	10,3 kW	16 800

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 480 x 630 x 500 mm
GN: 6 x GN 1/1



000.PK-10

Piec konwekcyjno-parowy z sondą termiczną i prysznicem ręcznym 10 x GN 1/1

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PK-10	750x742x980	15,6 kW	23 000

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 480 x 630 x 780 mm
GN: 10 x GN 1/1

PIECE KONWEKCYJNE

Segmentowe piece konwekcyjne z termoobiegiem są polecane jako podstawowe wyposażenie zarówno małych i średnich obiektów gastronomicznych, jak i dużych profesjonalnych kuchni.

Podwójna szyba w drzwiach
zastosowanie podwójnej szyby
w drzwiach z wentylowaną szybą
zewnętrzną zapewnia uzyskanie bez-
piecznej temp. na obudowie drzwi

Równomierny rozkład temperatur
uzyskany dzięki odpowiedniej
cyrkulacji powietrza zapewnia ten
sam efekt pieczenia na wszystkich
poziomach



Wyjmowane prowadnice
łatwo demontowalne do
czyszczenia i ukształtowane
w sposób gwarantujący
prawidłowe osadzenie pojemnika

Higieniczna komora
zaokrąglone krawędzie i narożniki
oraz odpływ w dnie ułatwiają
utrzymanie higieny wnętrza pieca

PIECE KONWEKCYJNE

Piec konwekcyjny 1 komorowy z termoobiegiem



000.PE-1/T

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PE-1/T	900x850x640	7 kW	7 200

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 535 x 650 x 360 mm
Ilość komór: 1
GN: 3 x GN 2/1



000.PE-2/T

Piec konwekcyjny 2 komorowy z termoobiegiem

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PE-2/T	900x850x1110	14 kW	12 500

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 535 x 650 x 360 mm
Ilość komór: 2
GN: 6 x GN 2/1



000.PE-3/T

Piec konwekcyjny 3 komorowy z termoobiegiem

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
000.PE-3/T	900x850x1580	21 kW	18 500

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 535 x 650 x 360 mm
Ilość komór: 3
GN: 9 x GN 2/1

PIEKARNIKI



700.PG-1

Piekarnik gazowy 2 x GN 1/1

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
700.PG-1	800x650x650	4,5 kW	6 200

Zakres temperatur: 150° - 300°C
Wymiary komory: 575 x 450 x 316 mm
GN: 2 x GN 1/1



700.PE-1

Piekarnik elektryczny 2 x GN 1/1 * wersja z termoobiegiem

Model	Wymiary (mm)	Moc (kW)	Cena pln netto
700.PE-1	800x650x620	3,5 kW	6 200
700.PE-1T*	800x650x620	3,5 kW	6 900

Zakres temperatur: 50° - 250°C
Wymiary komory: 575 x 450 x 316 mm
GN: 2 x GN 1/1

AKCESORIA



Ruszt GN 2/1

Model	Wymiary (mm)	Cena pln netto
GAB 001	650x530	150



Ruszt GN 1/1

Model	Wymiary (mm)	Cena pln netto
GAB 002	530x325	100



000.KR3612

Okap z wentylatorem do pieców PK-4, PK-6, PK-10

Model	Wymiary (mm)	Masa (kg)	Cena pln netto
000.KR3612	760x1085x400	40	5 200

PODSTAWY



000.PK

Podstawa pod piece konwekcyjne typu 000. PK 665 x 700 x 850 mm

Model	Wymiary (mm)	Cena pln netto
000.PK	665x700x850	1 350



000.T-900

Podstawa do piekarnika

Model	Wymiary (mm)	Cena pln netto
000.T-900	900x870x620	1 150