

Kromet[®]

Piec konwekcyjno-parowy
000.PKTP-10

**Najwyższa wydajność
i łatwe czyszczenie**



Pobierz
Nowy katalog produktowy

napisz do nas
handlowy@kromet.com.pl

zadzwoń
+48 68 383 53 24

zobacz więcej na
www.kromet.com.pl



RINATO - zaawansowany technologicznie piec konwekcyjno-parowy

Piec, który odpowiada na potrzeby nowoczesnych kuchni komercyjnych. Zaprojektowany z myślą o globalnych standardach, charakteryzuje się:

- uniwersalnością zastosowań (od gastronomii po piekarnictwo),
- niższymi kosztami eksploatacji dzięki EasyClean Tech,
- intuicyjną obsługą, która minimalizuje czas potrzebny na szkolenia personelu,
- precyzyjnym sterowaniem obróbką termiczną.

FlexiCore

Uniwersalna komora do zastosowań gastronomicznych i piekarniczych.

TurboHeat

System szybkiego nagrzewania.

EcoWash+

Ekonomiczny system mycia z płynem zamiast tabletek.

MultiColor Display

Intuicyjny 7-calowy panel dotykowy.

DeltaPro

Precyzyjne sterowanie temperaturą z funkcją Delta T.



SmartStart

Przy zakupie pieca gwarantujemy **profesjonalne wsparcie techniczne** na każdym etapie jego użytkowania. Zapewniamy też **bezpłatne szkolenie z obsługi pieca** oraz **błyskawiczny dostęp do części zamiennych**. Dzięki polskiej produkcji i lokalnemu zapleczu technicznemu **minimalizujemy przestoje serwisowe**, co przekłada się na ciągłość pracy Twojej kuchni.

Moc	15,7 kW
Zakres temperatur	30-270°C
Napięcie	400V
Wymiary	915x840x1132 mm
Wymiary komory	490x630x780 mm