



czy **POTRZEBUJESZ** więcej?

**PIECE KONWEKCYJNE**

***Kromet***<sup>®</sup>  
Grupa DORA METAL

# PIECE

polecam  
Zbigniew Kurleto

Mistrz Kucharski  
Członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni



- ✓ PIECZENIE
- ✓ SMAŻENIE
- ✓ GRILLOWANIE
- ✓ GOTOWANIE W PARZE
- ✓ DUSZENIE
- ✓ BLANSZOWANIE
- ✓ ROZMRAŻANIE
- ✓ REGENERACJA

zapytajOCD

czy **POTRZEBUJESZ** więcej?

# KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM I SONDĄ TERMICZNĄ



Piece konwekcyjne z naparowaniem i sondą termiczną serii PK, oferowane przez KROMET, to wszechstronne urządzenia, umożliwiające prowadzenie procesu obróbki termicznej w bezpiecznych i higienicznych warunkach. Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych, gwarantują doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej, począwszy od pieczenia, poprzez smażenie, grillowanie, duszenie, do gotowania w parze i regeneracji potraw.

Ponad 50-letnie doświadczenie firmy KROMET w projektowaniu profesjonalnych urządzeń do termicznej obróbki żywności to najlepsza gwarancja ich wysokiej jakości. Piece serii PK są przeznaczone jako podstawowe wyposażenie małych i średnich obiektów gastronomicznych oraz jako urządzenia uzupełniające w dużych kuchniach. Solidna, trwała i przemyślana konstrukcja zapewniająca długi okres użytkowania, higieniczne wnętrze oraz czytelny i przyjazny w obsłudze elektroniczny panel, pozwalający na intuicyjne i sprawne sterowanie parametrami pracy, sprawiają, iż przygotowanie dużej ilości potraw w krótkim czasie nie stanowi najmniejszego problemu nawet dla początkującego kucharza.

Optymalny przepływ powietrza dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autorewersem, gwarantujący równomierny rozkład temperatur w komorze, funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw. Przy zachowaniu wszelkich walorów smakowych potraw, można w nich prowadzić jednocześnie obróbkę różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych poziomach.

Piece konwekcyjne marki KROMET to oszczędność czasu, produktów i energii oraz możliwość spełnienia najbardziej wyszukanych kulinarnych oczekiwań Państwa klientów.



# Przemysłane ROZWIĄZANIA

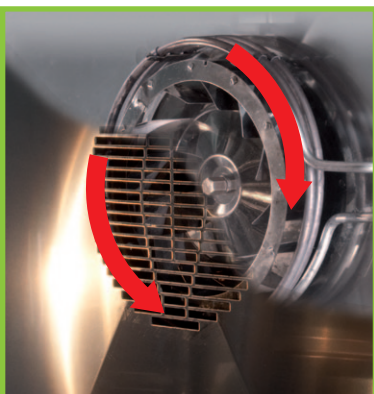
## ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SERWISOWANIA

### OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBK TERMICZNEJ



#### RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATUR

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



#### WENTYLATOR Z AUTOREWERSEM

odpowiednio wyprofilowane łopatki wentylatora w połączeniu ze specjalnie ukształtowaną obudową zapewniają uzyskanie takiej samej temperatury w całej komorze pieca



#### SONDA TERMICZNA

zapewnia precyzyjny pomiar rzeczywistej temperatury wewnątrz potrawy, gwarantując jej właściwe przygotowanie, umożliwia sterowanie piecem na podstawie zadanej temperatury



#### NAPAROWANIE KOMORY

tworzy optymalną atmosferę dla produktów, nadając potrawom właściwe walory smakowe



#### CZYTELNY PANEL STEROWANIA

umożliwia intuicyjną obsługę pieca i kontrolę zadanych parametrów. Możliwość wyboru pracy według parametru czasu pracy lub z sondą termiczną



#### ŁATWOŚĆ SERWISOWANIA

zapewniona dzięki zastosowaniu uchylnej obudowy wentylatora i grzałki



PIECE



Przemysłane ROZWIĄZANIA

# KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM I SONDĄ TERMICZNĄ

## BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

### HIGIENA PRZEDE WSZYSTKIM



#### HIGIENICZNA KOMORA

zaokrąglone krawędzie i narożniki oraz odpływ w dnie pieca ułatwia utrzymanie higieny wnętrza pieca



#### UCHYLNĄ SZYBA WEWNĘTRZNA

zastosowany system otwierania szyby wewnętrznej umożliwia jej uchylenie bez dodatkowych narzędzi i ułatwia czyszczenie przestrzeni między szybami



#### WYJMOWALNE PROWADNICE

łatwo demontowane do czyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika; wzdłużny układ pojemników umożliwia zastosowanie - GN 1/1 lub GN 1/3, GN 1/2, GN 2/3



#### PODWÓJNA SZYBA W DRZWIACH

zapewnia uzyskanie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi



#### DWUSTOPNIOWY SYSTEM OTWIERANIA I ZAMYKANIA DRZWI

z funkcją zatraskiwania drzwi umożliwia rozszczelnienie drzwi i bezpieczne wydostanie się pary, a następnie ich otwarcie oraz bezproblemowe zamykanie



#### SYGNALIZACJA STANU „OTWARTYCH” DRZWI

pomaga sterować pracą pieca oraz zabezpiecza przed przypadkowym działaniem



#### ZAWÓR BEZPIECZEŃSTWA

zabezpiecza przed wzrostem ciśnienia wewnątrz komory, zapewniając optymalne warunki pracy



# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM I SONDĄ TERMICZNĄ



000.PK-4  
moc całkowita: 3,6 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 750x803x580 (mm)  
pojemność: 4x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PK-6  
moc całkowita : 7,2 kW  
napięcie zasilania: NPE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 750x803x700 (mm)  
pojemność: 6x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PK-10  
moc całkowita : 10,8 kW  
napięcie zasilania: 3NPE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 750x803x980 (mm)  
pojemność: 10x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak

# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



Piece konwekcyjne z naparowaniem P-3W, P-3Wx i P-3p, to seria profesjonalnych urządzeń dla małych i średnich firm gastronomicznych i cateringowych. Doskonale sprawdzają się tam, gdzie wymagana jest różnorodność i szybkość, a przede wszystkim perfekcja przygotowania potraw. Przeznaczone są do pieczenia ciast oraz potraw mięsnych, drobiu i ryb.

Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych, piece konwekcyjne z naparowaniem gwarantują doskonałe efekty obróbki termicznej produktów spożywczych. Równomierny rozkład temperatur w komorze, umożliwia doskonałe pieczenie potraw na kilku poziomach, bez obawy o przenikanie zapachów. Funkcja naparowania, zapewniająca właściwy poziom wilgotności podczas obróbki, pozwala na optymalne wykorzystanie pieców tej serii i gwarantuje uzyskanie oczekiwanych walorów smakowych i jakości potraw. Czytelny i łatwy w obsłudze panel sterowniczy zapewnia pełen komfort pracy.

Piec konwekcyjny P-3p przeznaczony jest przede wszystkim do pieczenia ciast i pieczywa, szczególnie produktów mrożonych i półfabrykatów. Piec może pracować samodzielnie lub jako moduł, którego podstawę stanowi, służący do sezonowania ciasta, garownik.

Piece P-3W i P-3Wx stanowią serię kompatybilnych ze sobą modułów, których odpowiednie dobranie i zestawienie, pozwoli zaspokoić potrzeby zarówno mniejszych, jak i większych kuchni.

ZAWSZE dobrze wypieczone



# Przemysłane ROZWIĄZANIA

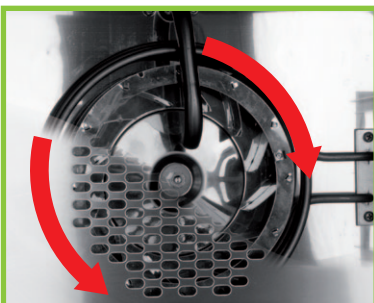
## HIGIENA PRZEDE WSZYSTKIM

### OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBKII TERMICZNEJ



#### RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATUR

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



#### WENTYLATOR Z AUTOREWERSEM

odpowiednio wyprofilowane łopatki wentylatora w połączeniu ze specjalnie ukształtowaną obudową zapewniają uzyskanie takiej samej temperatury w całej komorze pieca (autorewers dla P-3W i P-3Wx)



#### NAPAROWANIE KOMORY

możliwość naparowania komory tworzy optymalną atmosferę dla produktów, nadając potrawom właściwe walory smakowe



#### HIGIENICZNA KOMORA

zaokrąglone krawędzie i narożniki oraz odpływ w dnie pieca ułatwia utrzymanie higieny wnętrza pieca



#### WYJMOWALNE PROWADNICE

łatwo demontowane do czyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika

## ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

### BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA



#### PODWÓJNA SZYBA W DRZWIACH

zastosowanie podwójnej szyby w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną zapewnia uzyskanie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi



#### CZYTELNY PANEL STEROWANIA

manualny lub elektroniczny umożliwia intuicyjną obsługę pieca i kontrolę zadanych parametrów pracy



# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



000.P-3W  
moc całkowita : 3,6 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 850x700x550 (mm)  
pojemność: 3x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.P-3Wx  
moc całkowita : 3,6 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 850x700x550 (mm)  
pojemność: 3x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.P-3p  
moc całkowita : 3,6 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 610x700x540 (mm)  
pojemność: 3 blachy 330x460 (mm)  
oświetlenie komory: tak



000.G-6p  
moc całkowita: 1,0 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50Hz  
pojemność: 6 blach 330x460 (mm)  
wymiary (AxBxH): 610x700x760 (mm)  
regulacja temperatury w zakresie 0 ÷ 90°C



## Zblokowanie pieców

Nowa linia pieców P-3W i P-3Wx stanowi serię kompatybilnych ze sobą modułów. Idealnie spełniają rolę jako pojedyncze komory, a także jako monolity 2 lub 3-komorowe. Zostały zaprojektowane tak, aby w prosty i samodzielny sposób tworzyć różnorodne i funkcjonalne zestawienia, dostosowane do indywidualnych Państwa potrzeb.

# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



Segmentowe piece konwekcyjne z naparowaniem i termoobiegiem PE-1Tw, PE-2Tw, PE-3Tw są polecane jako podstawowe wyposażenie zarówno małych i średnich obiektów gastronomicznych, jak i dużych, profesjonalnych kuchni. KROMET oferuje Państwu piece 1, 2 lub 3-komorowe. Każda komora posiada niezależny panel sterowniczy. Piece są przeznaczone do pieczenia wszelkiego rodzaju produktów mięsnych, drobiu i ryb oraz ciast.

Dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań technicznych piece z serii PE-Tw, pozwalają osiągnąć dla każdego procesu obróbki termicznej produktów odpowiednią wilgotność i równomierny rozkład temperatury we wnętrzu komory.

Przemysłana i solidna konstrukcja gwarantuje długi okres użytkowania. Możliwość zastosowania tac GN 2/1 na trzech poziomach pieczenia, higieniczne wnętrze oraz czytelny i przyjazny w obsłudze panel sterowniczy zapewniają pełen komfort pracy, sprawiając, iż przygotowanie dużej ilości potraw w krótkim czasie nie będzie stanowiło już problemu.



# Przemysłane ROZWIĄZANIA

## HIGIENA PRZEDE WSZYSTKIM

### OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBKI TERMICZNEJ



#### **RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATUR**

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



#### **NAPAROWANIE KOMORY**

możliwość naparowania komory tworzy optymalną atmosferę dla produktów, nadając potrawom właściwe walory smakowe



**HIGIENICZNA KOMORA**  
zaokrąglone krawędzie i narożniki oraz odpływ w dnie pieca ułatwia utrzymanie higieny wnętrza pieca



#### **WYJMOWALNE PROWADNICE**

łatwo demontowane do czyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika

## BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA



#### **PODWÓJNA SZYBA W DRZWIACH**

zastosowanie podwójnej szyby w drzwiach z wentylowaną szybą zewnętrzną zapewnia uzyskanie bezpiecznej temperatury na obudowie drzwi



# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



000.PE-1Tw  
moc całkowita: 7 kW  
napięcie zasilania: 3N PE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250 °C  
wymiary (AxBxH): 900x900x650 (mm)  
ilość komór: 1  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PE-2Tw  
moc całkowita: 14 kW  
napięcie zasilania: 3N PE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250 °C  
wymiary (AxBxH): 900x900x1120 (mm)  
ilość komór: 2  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PE-3Tw  
moc całkowita: 21 kW  
napięcie zasilania: 3N PE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 22  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250 °C  
wymiary (AxBxH): 900x900x1590 (mm)  
ilość komór: 3  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak

# AKCESORIA

UZUPEŁNIAJĄCE



**Kromet**<sup>®</sup>

TEMP

DRZWI

ZEGAR 14:56

NASTAWA TERMOMETRU 180°C

MINUTNIK ZEGAR

SONDA

1°C

ROZMR. +5°C

START/STOP

ROZMR. +5°C

START/STOP

ROZMR. +5°C

START/STOP

ROZMR. +5°C

START/STOP

ROZMR. +5°C

START/STOP

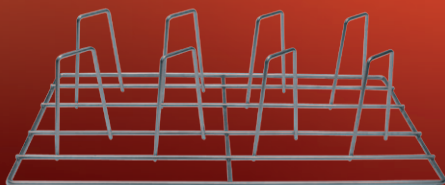
ROZMR. +5°C

# AKCESORIA

## UZUPEŁNIAJĄCE



**Ruszty – półki** wykonane ze stali nierdzewnej



**Ruszty specjalne do pieczenia kurczaków** do pieców GN 1/1



**Blachy piekarnicze** wykonane ze stali nierdzewnej, gładkie



**Pojemniki GN:**

- dla pieców PK-4, PK-6, PK-10: GN 1/1, GN 1/3, GN 1/2, GN 2/3
- dla pieców P-3W i P-3Wx: GN 1/1
- dla pieców PE-1Tw, PE-2Tw, PE-3Tw: GN 2/1, GN 1/1



**Spryskiwacz do mycia komory**



**Podstawa pod piec otwarta 000.T:**

- dla pieców PK-4, PK-6, PK-10 o wymiarach (AxBxH): 665x703x850 (mm)
- dla pieców P-3W, P3-Wx o wymiarach (AxBxH): 776x703x850 (mm)

OTO NASZA OFERTA

czy **POTRZEBUJESZ** więcej?



Zbigniew Kurleto

Mistrz Kucharski

Członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni



[www.kromet.com.pl](http://www.kromet.com.pl) / [www.kromet.eu](http://www.kromet.eu) / [handlowy@kromet.com.pl](mailto:handlowy@kromet.com.pl)

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych KROMET Sp. z o.o. to wiodący w branży polski producent urządzeń gastronomicznych do termicznej obróbki żywności.

Ponad 50-letnia obecność firmy na rynku, zdobyta przez ten czas wiedza i doświadczenie, konsekwentnie realizowana polityka jakości, nowoczesna technologia produkcji, a także otwartość na Państwa sugestie i potrzeby sprawiają, iż możemy zapewnić najwyższej jakości, szeroki wachlarz urządzeń do wyposażenia kuchni w restauracjach, barach, stołówkach i innych punktach zbiorowego żywienia.

Nasz asortyment obejmuje profesjonalne urządzenia elektryczne i gazowe w modułach EKO, z linii 700 oraz z linii 900: kuchnie, patelnie, kotły warzelne, płyty do grillowania, frytownice, bemary oraz taborety podgrzewcze, piece do pizzy, rożna do kurczaków, piekarniki, piece konwekcyjne oraz bloki termiczne.

Wszystkie oferowane przez firmę produkty wykonane są z atestowanej stali nierdzewnej, zgodnie z wymogami stawianymi przez dyrektywę Unii Europejskiej, posiadają znak CE, a dla tych urządzeń gdzie jest to konieczne, również atesty Instytutu Nafty i Gazu, Urzędu Dozoru Technicznego oraz Państwowego Zakładu Żywnienia. Wysoką jakość produkowanych wyrobów zapewnia, także funkcjonujący w firmie od wielu lat, System Zarządzania Jakością potwierdzony Certyfikatem ISO 9001:2000, jak i liczne nagrody, które przyznano firmie na krajowych i międzynarodowych wystawach branżowych.

Nasz przedstawiciel: