GASTRO ECONOMY

Linia 700 Professional

SIŁA TRADYCJI

65 lat doświadczenia



Kromet®



KROMET 2023

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Kromet - 65 lat tradycji - historia

Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych KROMET jest znana na rynku gastronomicznym już prawie 65 lat. Wpisała się na stałe w pamięć nie tylko wśród klientów firmy, ale również wśród mieszkańców Krosna Odrzańskiego, gdzie znajduje się jej siedziba. Wiele pokoleń kształciło się i udoskonalało swoje umiejętności pod okiem wyspecjalizowanych fachowców.





Produkcja pierwszych urządzeń gastronomicznych rozpoczęła się w roku 1957, natomiast pierwsza linia ciągu gastronomicznego została zaprezentowana w 1998 roku.

Linia ta ciągle była udoskonalana i w roku 2004 został zaprezentowany jej nowy designe.

Od tego czasu minęło ponad dwadzieścia lat rozwoju linii 700. Codzienna praca z naszymi klientami, nasze korekty i udoskonalenia, które na bieżąco wprowadziliśmy znalazły odzwierciedlenie w nowej konstrukcji. Mamy przyjemność zaprezentować Państwu naszą nową linię.











Linia 700 Professional

Linia 700 Professional to przede wszystkim lata doświadczenia połączone z nowoczesnym unikalnym designem. Zaproponowane rozwiązania konstrukcyjne sprawiają, że bez zawahania jesteśmy w stanie polecić nasze urządzenia najbardziej wymagającym klientom. Szeroka gama produktowa, najwyższe standardy higieniczne połączone z rozwiązaniami wpływającymi na ergonomię pracy oraz ze zwiększonymi parametrami eksploatacyjnymi – to między innymi główne cechy naszej nowej linii.

Projekt Technologiczny

Kromet i współpraca z biurami projektowymi

Każdy kto planuje otwarcie lokalu gastronomicznego musi zacząć od przygotowania projektu technologicznego kuchni.



Kromet od wielu lat ściśle współpracuje z inwestorami oraz biurami projektowymi, proponując im innowacyjne rozwiązania które można wprowadzić w planowanych inwestycjach gastronomicznych.

Dzięki tej wieloletniej współpracy nasi konstruktorzy i technolodzy ciągle doskonalą swoje umiejętność co pozwoliło nam osiągnąć najwyższy poziom oferowanych urządzeń – pod względem jakości, innowacyjności i trwałości.



Wszystkie produkowane przez nas urządzenia mogą pracować w różnej konfiguracji – od małych zestawów do całych, rozbudowanych linii.

Kromet®

Doświadczenia, jakie wynosimy z każdej realizacji wdrażamy w kolejnych projektach, a wiedzę i doświadczenia przekazujemy klientom i biurom projektowym. Oferujemy pomoc w wykonaniu i przygotowaniu projektu technologicznego wraz z całą niezbędną dokumentacją, m.in. wykonanie rzutów lokalu wraz z ich opisem czy też opracowanie dokumentacji GHP/GMP oraz HACCP.



7SB

KUCHNIE



Kuchnie stanowią podstawowe urządzenia termiczne, których wszechstronne zastosowanie spełni potrzeby każdej gastronomii. Smażenie, grillowanie, gotowanie czy podgrzewanie to czynności, które w oczywisty sposób kojarzą nam się z kuchnią.

W naszym asortymencie znajdują się urządzenia o zróżnicowanych źródłach grzania, dopasowanie do specyfiki lokalu pozwoli osiągnąć zakładaną jakość potraw czy zoptymalizować food cost. Wsparcie przy podejmowaniu tej decyzji zapewnią specjaliści z Krometu oraz nasi partnerzy handlowi.

Kuchnie Gazowe

ergonomia

Zastosowane wanny ociekowe **independent drip tubs** - niezależne od siebie, co zapewnia wysoką higienę pracy i łatwość czyszczenia

design i jakość

Kuchnie Gazowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304.



technologia

Potężne dwukoronowe palniki **PowerFire** - zapewniające równomierne i szybkie podgrzewanie naczyń.

funkcjonalność

Kuchnia może być połączona z piekarnikiem w opcji z drzwiami przeszklonymi Szeroki wybór akcesoriów.

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Kuchnie Gazowe



7SB.KG-4.S.D

Kuchnie gazowe charakteryzujące się palnikami dwukoronowymi FirePower o różnych mocach 4,5 kW, 7,5 kW i 9 kW.
Wyposażone są w pojedyncze i niezależne ruszta, co ułatwia ich czyszczenie . Zarówno palniki jak i ruszta wykonane są z żeliwa, odporne na wysoką temperaturę.



7SB.KG/I-800.S.D

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą o grubości 12 mm zapewniającą różnorodny rozkład temperatur oraz długie utrzymanie ciepła po wyłączeniu urządzenia. Powierzchnia płyty jest chromowana , co ułatwia utrzymanie czystości oraz zachowanie higieny pracy. Jest odporna na działanie różnych czynników, takich jak korozje, sole, kwasy itp. Jej gładka i duża powierzchnia pozwala na zastosowanie garnków o dowolnej średnicy i swobodne ich przesuwanie.

Cechy wspólne:

We wszystkich urządzeniach zastosowane duże, czytelne pokrętła do sterowania urządzeniem. Są zabezpieczone wokół pierścieniem **AntiCap**, który uniemożliwia dostawanie się zabrudzeń do wnętrza urządzenia. Stały płomień palnika pilotującego, umożliwia utrzymanie urządzenia w pełnej gotowości do wznowienia pracy na pełnym lub zredukowanym płomieniu.

We wszystkich kuchniach gazowych zastosowane zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.
Urządzenia wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 wykończone metodą **Brushed Surface**.

Kuchnie Elektryczne



Kuchnie elektryczne

We wszystkich kuchniach elektrycznych zastosowane zostały płyty szybkogrzejne **QuickHeat** , każda o mocy 2,6 kW i średnicy 220 mm. Płyty umożliwiają szybkie i efektywne nagrzewanie naczyń. Moc płyt regulowana jest 6-cio pozycyjnym przełącznikiem, co pozwalana na regulowanie mocy dostosowane do potrzeb użytkownika.

Kuchnie ceramiczne

Płaska i gładka powierzchnia umożliwia swobodne przesuwanie garnków oraz utrzymanie urządzenia w czystości. Niezwykły komfort użytkowania dzięki szybkiej i płynnej reakcji na zmianę nastawy temperatury. Zastosowane pola o różnej mocy i wielkości.



Najważniejsze cechy kuchni indukcyjnych:

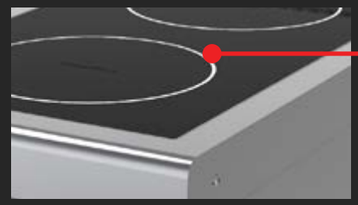
Dzięki dużej sprawności pól indukcyjnych możliwe jest szybkie przygotowanie potraw. Bezpieczny system grzewczy **SafeInduction** - pole indukcyjne nagrzewa tylko umieszczone na nim naczynie. Pola grzewcze wyposażone w czujniki temperatury, zabezpiecza to urządzenie przed uszkodzeniem w momencie położenia na płycie roboczej garnka bez wsadu. W kuchniach indukcyjnych zastosowany filtr przeciw tłuszczowy, który uniemożliwia przedostawanie się do układu chłodzącego generatora indukcyjnego pyłów i tłuszczu. Filtr jest łatwo demontowany, wykonany ze stali nierdzewnej - bez problemu można go myć w zmywarce. Generator renomowanej europejskiej firmy gwarantujący wysoką jakość generatora indukcyjnego, co przekłada się na jego długą żywotność.



RÓŻNE WARIANTY
Dostępne również w wariancie 2/4/6 palnikowych.



RÓŻNE KONFIGURACJE
Kuchnie gazowe i elektryczne dostępne w konfiguracjach: z piekarnikiem, na podstawie szkieletowej lub szafkowej.



DOPASOWANE DO TWOICH POTRZEB

DBAŁOŚĆ O HIGIENĘ



Kuchnie gazowe i elektryczne

z piekarnikami



7SB.KG-4/PE-2



7SB.KG/I-800/PE-2



Kuchnie gazowe i elektryczne

z piekarnikami



7SB.KE-4/PE-2



7SB.KE-4C/PE-2

Kuchnie gazowe i elektryczne występują w różnych kombinacjach. Możliwość doboru piekarników elektrycznych i gazowych o różnorodnej mocy, wielkości i parametrach. Wszystkie piekarniki posiadają higieniczną komorę, wykonaną z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 o lustrzanym wykończeniu powierzchni. W piekarnikach w standardzie zastosowane są drzwi blaszane. Ich przetłoczona blacha wewnętrzna, pozwala na uzyskanie dużej wytrzymałości podczas pracy w wysokich temperaturach. Drzwi blaszane są izolowane termicznie dzięki temu zapewniają równomierny wypiek, przy niskiej stracie ciepła. Istnieje możliwość zamiany na drzwi szklane, w których zastosowane są szyby hartowane pozwalające na uzyskanie dużej wytrzymałości podczas pracy w wysokich temperaturach. Bezpieczeństwo pracy dzięki nienagrzewającym się uchwytom drzwi.



Kuchnia z płytą grzewczą gazową połączona z piekarnikiem elektrycznym, model **7SB.KG/I-800/PE-2**



Kuchnia gazowa 6-cio palnikowa z piekarnikiem elektrycznym z szafką, model **7SB.KG-6/PE-2/SD**



ERGONOMICZNE POKRĘTŁA

PRAKTYCZNE I WYGODNE UCHWYTY





7SB

FRYTOWNICE

Kromet oferuje szeroką gamę frytownic do smażenia na głębokim oleju. Frytownice służą przede wszystkim do smażenia frytek. Duża pojemność koszy oraz wysoka moc grzewcza zapewnią szybkie przygotowanie produktów.



Frytownice

intuicyjny elektroniczny sterownik

Elektroniczny wyświetlacz z nastawą temperatury pozwala na utrzymanie stałej temperatury wewnątrz komory oraz jednakowej temperatury tłuszczu w całej jego objętości.



technologia

równomierne nagrzewanie tłuszczu, oraz zimna strefa w komorze we frytownicach elektrycznych

design

wysoki standard wykonania, konstrukcja zabezpieczająca zaciekanie frytury do wnętrza urządzenia, zaokrąglone dno komory pozwalające zachować najwyższy standard higieny

GASTRO ECONOMY
Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl

Frytownice elektryczne i gazowe



7SB.FE-10f
Frytownice elektryczne



7SB.FE-2x10f
Frytownice elektryczne

Frytkownice elektryczne wyposażone są w czytelny i proste w obsłudze sterowniki elektroniczne z możliwością nastawy temperatury, a także nastawy minutnika z sygnalizacją dźwiękową. Zastosowany system **Independent Safeguards** - 3 niezależne zabezpieczenia, które zapewniają bezpieczeństwo pracy. Komfort czyszczenia zapewniają obrotowe elementy grzejne (dotyczy wyłącznie modelu 7SBFE-15f oraz 7SB. FE-2x15f) oraz zastosowane w konstrukcji frytkownicy spustu zużytego oleju.. Szybka reakcja na zmianę nastawy temperatury, którą można regulować w zakresie od 50˚do 190˚. Zbiorniki frytownic wyposażone w strefę zimną **Cool Zone**, która zapobiega spalaniu resztek na dnie komory,co przeciwdziała zanieczyszczeniu oleju - dzięki temu minimalizujemy jego zużucie.



Frytownice elektryczne i gazowe



7SB.FE-15f
Frytownice elektryczne



7SB.FE-2x15f
Frytownice elektryczne



7SB.FG-15f
Frytownica gazowa

Frytownice gazowe o pojemności komory 15l i mocy 11 kW. Higieniczna komora zbiornika, wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. Komfort użytkowania dzięki szybkiej reakcji na zmianę nastawy temperatury, która regulowana jest na 7 stopniowej skali pokrętła w zakresie od 115˚do 190˚. Stały płomień palnika pilotującego, umożliwia utrzymanie urządzenia w pełnej gotowości do wznowienia pracy na pełnym lub zredukowanym płomieniu. Zabezpieczenie przeciwypływowe gazu - w momencie gdy palnik zostanie wygaszony zabezpieczenie odcina dopływ gazu do palników.



RÓŻNE WARIANTY
nastawne lub na podstawach



SPUST FRYTURY
w tablicy sterowniczej

ZABEZPIECZENIE
przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego

Podgrzewacze do frytek



7SB.PF-1
Podgrzewacz do frytek



7SB.PF-1p
Podgrzewacz do frytek
z promiennikiem

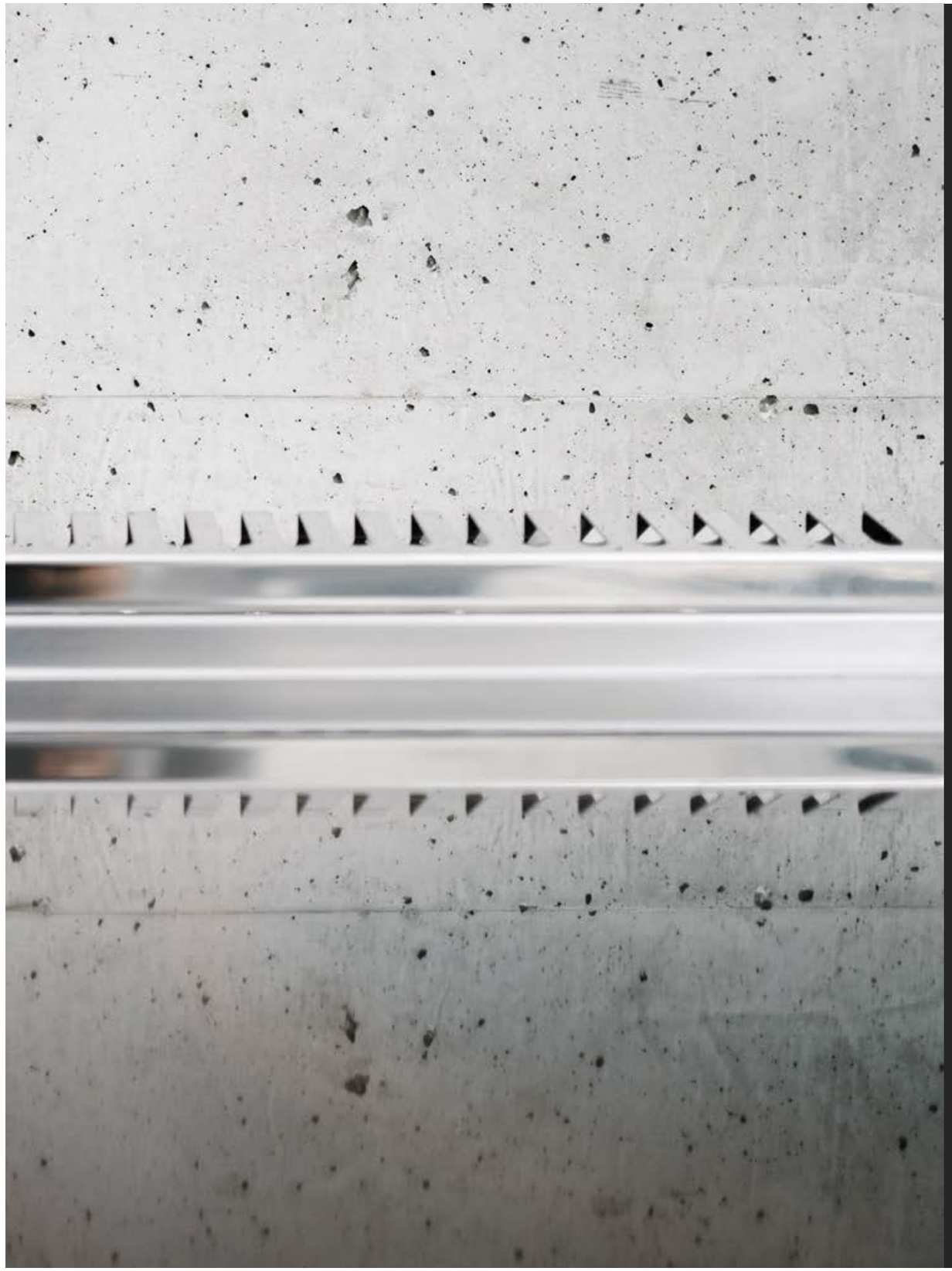
Podgrzewacze to urządzenia idealne do podtrzymywania wysokiej temperatury suchej żywności smażonej na głębokim oleju. W ofercie dwa typy podgrzewaczy - standardowy oraz z promiennikiem na podczerwień. Higieniczna komora zbiornika, wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. W konstrukcji podgrzewacza zastosowany spust wody . Na wyposażeniu każdego z podgrzewaczy jest pojemnik GN1/1 , perforowany ociekacz na tłuszcz oraz łyżka zgarniająca.



PERFOROWNY, OCIEKOWY
wkład na frytki

SPUST WODY





7SB

PŁYTY GRILLOWE

Dobra płyta grillowa cechuje się równomiernym rozkładem temperatur, powierzchnią odporną na zabrudzenia i niezawodnością.

Chromowana, polerowana powierzchnia oraz zbiornik na tłuszcz pod płytą sprawią, że utrzymanie w czystości będzie dużo prostsze. Spirala grzejna wewnątrz modułu grzewczego jest gęsto rozmieszczona na obrzeżach, a nie w centrum modułu, dzięki czemu uzyskuje się jednakową temperaturę na całej powierzchni modułu grzewczego; powoduje to równomierne smażenie potraw oraz oszczędność energii i czasu.



Płyty Grillowe

konstrukcja

system **AntiCap** -
uniemożliwia zaciekanie
wykipin do wnętrza wyrobu



technologia

TwoZone -
dwustrefowa
niezależna kontrola
temperatury

design

chromowana płyta
robocza doskonale
prezentuje się
w każdej kuchni

Płyty Grillowe Gazowe



Grillowe płyty gazowe występują w różnych kombinacjach - powierzchnia ryflowana, gładka bądź gałdko-ryflowana. Urządzenia te umożliwiają kontaktowe smażenie potraw. Płyty robocze posiadają powłokę chromowaną, polerowaną – rozwiązanie to idealnie sprawdza się podczas obróbki termicznej potraw, a jednocześnie ułatwia utrzymanie płyty w czystości. Stały płomień palnika pozwala na utrzymanie urządzenia w stałej gotowości do pracy. Zastosowany kąt pochylenia płyty zapewnia odprowadzenie nadmiaru tłuszczu z obrabianych produktów specjalnymi otworami do szufladki, w której te tłuszcze się gromadzą. Dodatkową higienę pracy zapewnia osłona zamontowana wokół powierzchni roboczej co pozwala na utrzymanie czystości wokół urządzenia.

7SB.PBG-800GR

7SB.PBG-400G



7SB.PBG-400R



Płyty Grillowe Elektryczne



Elektryczne płyty grillowe występują podobnie w różnych kombinacjach - powierzchnia ryflowana, gładka bądź gałdko-ryflowana. Urządzenia te umożliwiają kontaktowe smażenie potraw. Komfort użytkowania dzięki szybkiej reakcji na zmianę nastawy temperatury, która regulowana jest w zakresie od 50˚do 300˚. Duże, czytelne pokrętła do sterowania urządzeniem. Zabezpieczone wokół pierścieniem **AntiCap**, który uniemożliwia dostawanie się zabrudzeń do wnętrza urządzenia. Zastosowany kąt pochylenia płyty zapewnia odprowadzenie nadmiaru tłuszczu z obrabianych produktów specjalnymi otworami do szufladki, w której te tłuszcze się gromadzą. Dodatkową higienę pracy zapewnia osłona zamontowana wokół powierzchni roboczej co pozwala na utrzymanie czystości wokół urządzenia.

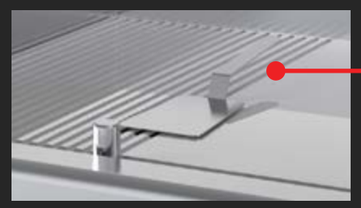
7SB.PBE-600GR

7SB.PBE-400G

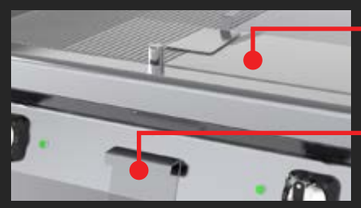


7SB.PBE-400R





RÓŻNE WARIANTY
Płyty grillowe występują w trzech różnych wariantach: gładkich, ryflowanych oraz gładko-ryflowanych



CHROMOWANA PŁYTA
(lustrzana)

ERGONOMICZNE POJEMNIKI
na tłuszcz i odpadki

DLACZEGO KROMET I LINIA 700 PROJEKTOWA?

1. Wysoka jakość urządzeń poparta ponad 60-cio letnim doświadczeniem.

2. Produkcja zlokalizowana w Polsce.

3. możliwość 24 miesięcznej gwarancji

4. Sieć serwisowa w całej Polsce

5. Wsparcie projektowe, techniczne oraz handlowe od początku inwestycji

6. Opieka i konsultacje posprzedażowe





7SB

Grille Lawowe

Urządzenia przeznaczone są do stosowania profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia. Służą do obróbki termicznej żywności w procesie opiekania bez użycia tłuszczów.

Świetnie sprawdzą się jako wyposażanie punktów małej gastronomii, barów, restauracji oraz innych zakładów zbiorowego żywienia.



Grille elektryczne i gazowe

design

Urządzenie posiada ponadczasowe wzornictwo - wykonane jest ze stali nierdzewnej wykończonej metodą **Brushed Surface,** dzięki czemu doskonale komponuje się w każdym wnętrzu



technologia

Special resistance - elementy grzejne wykonane ze specjalnej stali stanowiące jednocześnie ruszt

funkcjonalność

ergonomiczne pokrętła z pierścieniem **AntiCap**

Grille gazowe



7SB.OGL-400



7SB.OGL-800

W gazowych grillach wykorzystujemy kamienie lawowe. Dzięki specjalnym właściwością kamieni, temperatura rozprowadzana jest pod całym rusztem, co sprawia, że przygotowywane potrawy są równomiernie wypieczone. Zachowany komfort pracy dzięki nierdzewnemu oraz regulowanemu rusztowi. Nadmiar tłuszczów z potraw odprowadzany jest do specjalnej szufladki.



Grille elektryczne

Grille elektryczne - grille wodne - wyposażone zostały w elementy grzejne **Special resistance**, które jednocześnie stanowią ruszt do przygotowywania potraw. Wykonane ze specjalnej stali uniemożliwiające przywieranie potraw. Pod rusztem zastosowany zbiornik na wodę, który ma za zadanie gromadzenie na wodzie wytapianego tłuszczu co uniemożliwia jego spalenie. Dzięki wytwarzanej parze przygotowywane potrawy są soczyste i kruche.



7SB.EGW-400 oraz 7SB.EGW-800
Grill Wodny



KONSTRUKCJA RUSZTU
uniemożliwiająca spalanie wytapiającego tłuszczu

Zdjęcie: Restauracja Amis
Warszawa 2020



7SB

Kotły Warzelne

Kotły warzelne nie tylko mają ułatwić pracę na kuchni ale również zaoszczędzić czas i zoptymalizować koszty. Inwestycja ta zwróci się bardzo szybko kiedy potrzebujemy przygotować i wydać zupę w dużej ilości w krótkim czasie. Grzanie pośrednie pozwoli czuć się bezpiecznie i uniknąć przypaleń, a wysoki standard wykonania i najlepsze komponenty dostępne na rynku sprawią, że będzie to zakup na długie lata.



Kotły warzelne

Kocioł Warzelny
elektryczny



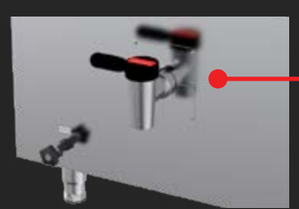
7SB.BEK-80/AN

Kocioł Warzelny
gazowy



7SB.BGK-80

W lini 7SB oferujemy 3 rodzaje kotłów warzelny: gazowy, elektryczny oraz elektryczny z funkcją automatycznego napełniania przestrzeni międzypłaszczowej. System **automatycznego napełniania**, tworzy specjalnie zaprojektowany czujnik, zamontowany w przestrzeni międzypłaszczowej, który ma za zadanie pilnować poziomu wody. W przypadku spadku poziomu wody, kocioł automatycznie uzupełnia wodę między płaszczami, zapewniając ciągłość pracy bez ingerencji obsługi kuchni. W kotłach zastosowany jest pośredni system grzania, który uniemożliwia przypalanie przygotowywanych potraw, dzięki konstrukcji podwójnych płaszczy między którymi podczas pracy znajduje się para pod ciśnieniem i podwyższonej temperaturze co sprawia, że podgrzewanie zawartości kotła przebiega dynamicznie. Zamontowana bateria z funkcją Twist, umożliwia bezproblemowe otwieranie pokrywy kotła.. Pokrywy kotłów wykonane są z dwóch przetłoczonych elementów, tworząc izolację termiczną, dzięki której ograniczane są straty ciepła. Duże zawory spustowe renomowanej europejskiej firmy, zapewniają sprawne i bezproblemowe opróżnianie zawartości kotłów.



NIEZAWODNE ZAWORY SPUSTOWE



Zdjęcie: Restauracja Fromażeria
Poznań 2020



7SB

Patelnie przechylne

Patelnie firmy Kromet pozwalają na przygotowanie bardzo dużej liczby dań w krótkim czasie, w nieporównywalnie prostszy sposób niż na tradycyjnych patelniach



Patelnie przechylne

Patelnia elektryczna



7SB.PE-03

Patelnia gazowa



7SB.PTG-03

Patelnie elektryczna i gazowe wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304 odpornej na korozje, sole, kwasy. Dzięki równomiernemu rozkładowi temperatury zapewniony jest komfort pracy użytkownika. Patelnie wyposażone są w standardzie w wylewkę doprowadzającą wodę.

Przechył patelni znacznie ułatwia ściąganie potraw, a także ułatwia czyszczenie trudno dostępnych miejsc. W patelniach gazowych stały płomień palnika pilotującego, umożliwia utrzymanie urządzenia w pełnej gotowości do wznowienia pracy na pełnym lub zredukowanym płomieniu. Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Komfort odpalania palnika dzięki zastosowaniu zapalacza piezoelektrycznego. Wysoka sprawność palnika przekłada się na szybkie podgrzanie zawartości misy.



DUŻY ERGONOMICZNY UCHWYT

Bemary i warniki

Bemar



7SB.BE-1

Bemary

Bemar jest niezbędnym urządzeniem gastronomicznym. Utrzymanie posiłków w odpowiedniej temperaturze, zdecydowanie ułatwia wydawanie dań.

Główną zaletą konstrukcji bemaru marki Kromet jest stal nierdzewna. Materiał ten zabezpiecza urządzenia przed szkodliwym działaniem wody, a tym samym przed korozją.

Energooszczędność polega na stałym utrzymywaniu potrawy w odpowiedniej temperaturze, dzięki precyzyjnemu termostatowi.

Urządzenie do gotowania makaronu



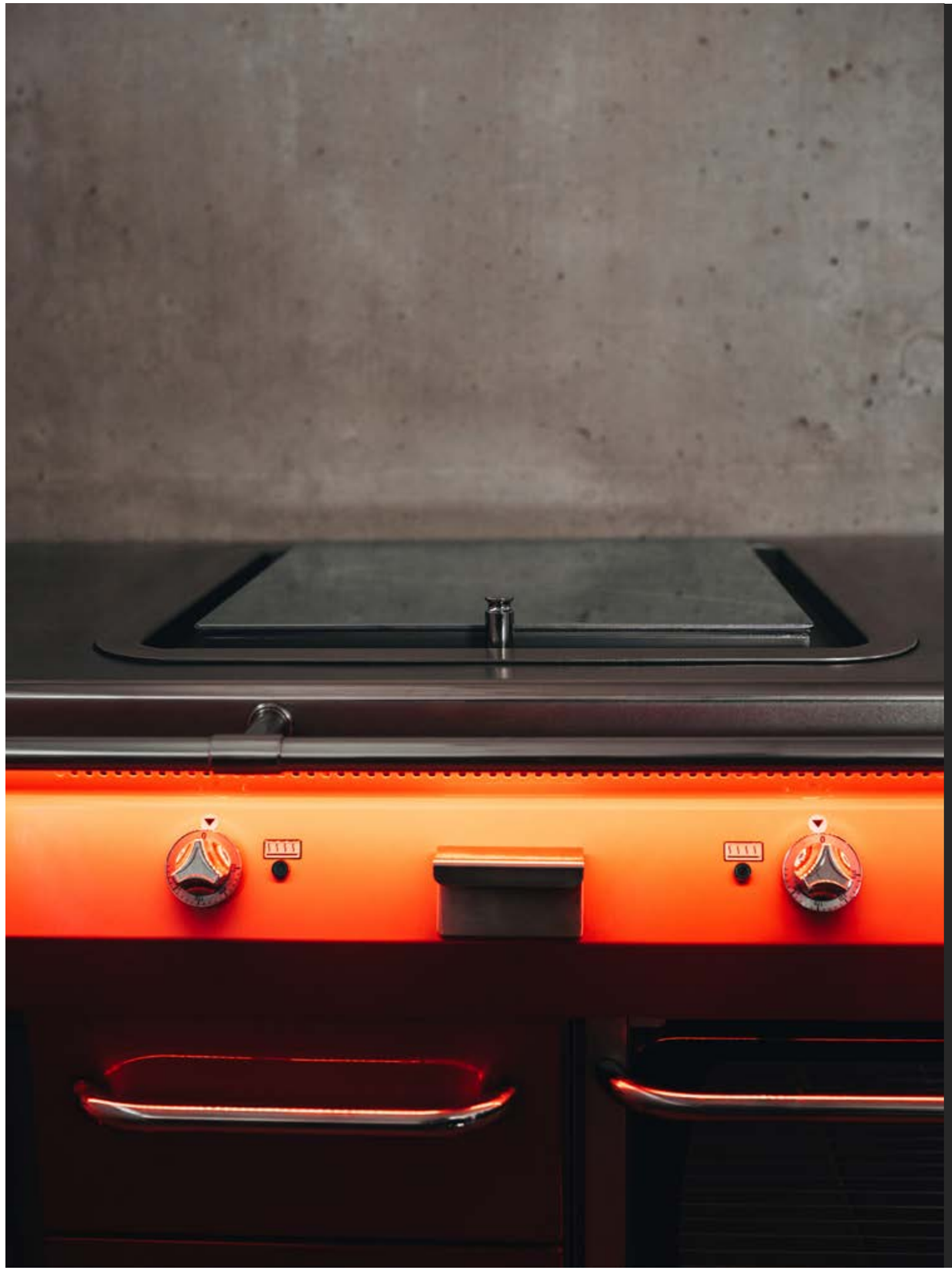
7SB.EUS-400

Urządzenie do gotowania makaronu

Warniki elektryczne to idealne urządzenia do gotowania makaronu. Wyposażone w kosze perforowane GN 1/3. W szafce zamontowany zawór spustowy. Komfort użytkowania dzięki szybkiej reakcji na zmianę nastawy regulatora mocy.



KOSZE NA WYPOSAŻENIU URZĄDZENIA



7SB

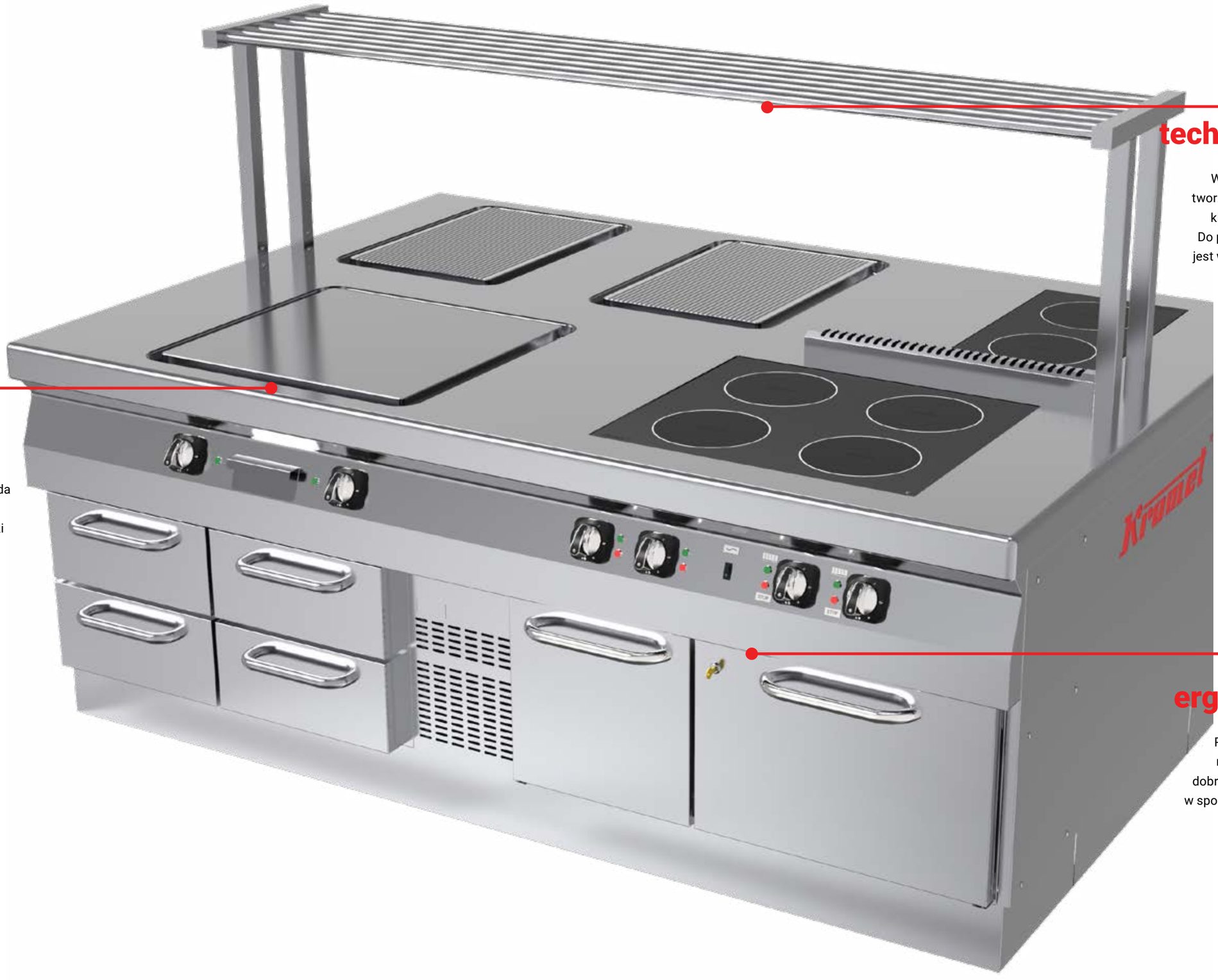
Monoblok

Zaletami monobloków firmy Kromet
są przede wszystkim najwyższa
jakość i ergonomia produktów.
To także elastyczność producenta,
u którego każdy jest w stanie dobrać
wyposażenie według własnych potrzeb.



design

Urzadzenie posiada ponadczasowe wzornictwo, dzięki czemu doskonale komponuje się w każdym wnętrzu



technologia

Wszystkie produkty tworzymy z najwyższej klasy podzespołów. Do produkcji używana jest wysokogatunkowa stal nierdzewna

ergonomia

Podczas tworzenia monobloku można dobrać układ urządzeń w sposób ergonomiczny przy zachowaniu pełnej higieny.

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl


STOP
STOP

KUCHNIE GAZOWE
z palnikami gazowymi

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KG-2	400x700x280	1x4,5 1x7,5	---	12	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2.T	400x700x900	1x4,5 1x7,5	---	12	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2.S	400x700x900	1x4,5 1x7,5	---	12	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2.S.D	400x700x900	1x4,5 1x7,5	---	12	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4	800x700x280	2x4,5 2x7,5	---	24	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4.T	800x700x900	2x4,5 2x7,5	---	24	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4.S	800x700x900	2x4,5 2x7,5	---	24	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4.S.D	800x700x900	2x4,5 2x7,5	---	24	---	R 1/2	---
	7SB.KG-6	1200x700x280	3x4,5 3x7,5	---	36	---	R 1/2	---
	7SB.KG-6.T	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	---	36	---	R 1/2	---
	7SB.KG-6.S	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	---	36	---	R 1/2	---
	7SB.KG-6.S.D	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	---	36	---	R 1/2	---

KUCHNIE GAZOWE
z piekarnikiem elektrycznym

	7SB.KG-4/ PE-1	800x700x900	2x4,5 2x7,5	3,5	27,5	400V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB.KG-4/ PE-2	800x700x900	2x4,5 2x7,5	6,5	30,5	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG-6/ PE-2/SD	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	6,5	42,5	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG-6/ PE-1T/SD	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	3,5	39,5	400V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB.KG-6/ PE-3	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	8,4	44,4	400V 3N~	R 1/2	1080x560x360
	7SB.KG-4/ PE-1T	800x700x900	2x4,5 2x7,5	3,5	27,5	400V 3N~	R 1/2	575x450x316

KUCHNIE GAZOWE
z piekarnikiem gazowym

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KG-4/ PG-1	800x700x900	2x4,5 2x7,5	4,5	28,5	230V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB.KG-4/ PG-2	800x700x900	2x4,5 2x7,5	5,5	29,5	230V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG-6/ PG-2/SD	1200x700x900	3x4,5 3x7,5	5,5	41,5	230V 3N~	R 1/2	695x550x310

KUCHNIE ELEKTRYCZNE
klasyczne

	7SB.KE-2	400x700x280	2x2,6	---	5,2	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-2.T	400x700x900	2x2,6	---	5,2	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-2.S	400x700x900	2x2,6	---	5,2	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-2.S.D	400x700x900	2x2,6	---	5,2	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4	800x700x280	4x2,6	---	10,4	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4.T	800x700x900	4x2,6	---	10,4	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4.S	800x700x900	4x2,6	---	10,4	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4.S.D	800x700x900	4x2,6	---	10,4	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-6	1200x700x900	6x2,6	---	15,6	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-6.T	1200x700x900	6x2,6	---	15,6	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-6.S	1200x700x900	6x2,6	---	15,6	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-6.S.D	1200x700x900	6x2,6	---	15,6	400V 3N~	---	---

KUCHNIE ELEKTRYCZNE
z piekarnikami elektrycznymi

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KE-4/ PE-1	800x700x900	4x2,6	3,5	13,9	400V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB.KE-4/ PE-2	800x700x900	4x2,6	6,5	16,9	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KE-6/ PE-2/SD	1200x700x900	6x2,6	6,5	22,1	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KE-6/ PE-3	1200x700x900	6x2,6	8,4	24	400V 3N~	R 1/2	1080x560x360
	7SB.KE-6/ PE-1T/SD	1200x700x900	6x2,6	3,5	19,1	400V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB. KE-4C/PE-1	800x700x900	2x4 2x2,1	3,5	15,7	400V 3N~	R 1/2	575x450x316
	7SB.KE-4C/ PE-2	800x700x900	2x4 2x2,1	6,5	18,7	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KE-4C/ PE-1T	800x700x900	2x4 2x2,1	3,5	15,7	400V 3N~	R 1/2	575x450x316

KUCHNIE ELEKTRYCZNE
indukcyjne

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KE-2iF	400x700x280	2x3,5	---	7	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-2iF.T	400x700x900	2x3,5	---	7	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-2iF.S	400x700x900	2x3,5	---	7	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-2iF.S.D	400x700x900	2x3,5	---	7	400V 3N~	---	---

KUCHNIE ELEKTRYCZNE
ceramiczne

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KE-2C	400x700x280	1x2,1 1x2,0	---	4,1	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-2C.T	400x700x900	1x2,1 1x2,0	---	4,1	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-2C.S	400x700x900	1x2,1 1x2,0	---	4,1	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-2C.S.D	400x700x900	1x2,1 1x2,0	---	4,1	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4C	800x700x280	2x4 1x2,1 1x2,0	---	12,1	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-4C.T	800x700x900	2x4 1x2,1 1x2,0	---	12,1	400V 3N~	---	---
	7SB. KE-4C.S	800x700x900	2x4 1x2,1 1x2,0	---	12,1	400V 3N~	---	---
	7SB.KE-4C.S.D	800x700x900	2x4 1x2,1 1x2,0	---	12,1	400V 3N~	---	---

KUCHNIE GAZOWE
z płytą grzewczą i piekarnikami

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.KG-2/ I-400.S	800x700x900	1x4,5 1x7,5 1x4,5	---	16,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-400.T	800x700x900	1x4,5 1x7,5 1x4,5	---	16,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-400/PE-2	800x700x900	1x4,5 1x7,5 1x4,5	6,5	23	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG-2/ I-400.S.D	800x700x900	1x4,5 1x7,5 1x4,5	---	16,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-400/PG-2	800x700x900	1x4,5 1x7,5 1x4,5	5,5	22	230V N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG-2/ I-800.S	1200x700x900	1x4,5 1x7,5 1x9	---	21	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-800.T	1200x700x900	1x4,5 1x7,5 1x9	---	21	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-800.S.D	1200x700x900	1x4,5 1x7,5 1x9	---	21	---	R 1/2	---
	7SB.KG-2/ I-800/PE-3	1200x700x900	1x4,5 1x7,5 1x9	8,4	29,4	400V 3N~	R 1/2	---

KUCHNIE GAZOWE
z płytą grzewczą i piekarnikami

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.KG-4/ I-400.S	1200x700x900	2x7,5 2x4,5 1x4,5	---	28,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4/ I-400.T	1200x700x900	2x7,5 2x4,5 1x4,5	---	28,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG-4/I-400/PE-3	1200x700x900	2x7,5 2x4,5 1x4,5	8,4	36,9	400V 3N~	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-400	400x700x280	1x4,5	---	4,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-400.T	400x700x900	1x4,5	---	4,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-400.S	400x700x900	1x4,5	---	4,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-400.S.D	400x700x900	1x4,5	---	4,5	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-800	800x700x280	1x9	---	9	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-800.T	800x700x900	1x9	---	9	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-800.S	800x700x900	1x9	---	9	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-800.S.D	800x700x900	1x9	---	9	---	R 1/2	---
	7SB.KG/ I-800.PE-2	800x700x900	1x9	6,5	9	400V 3N~	R 1/2	695x550x310
	7SB.KG/ I-800.PG-2	800x700x900	1x9	5,5	9	230V N~	R 1/2	695x550x310

FRYTOWNICE
gazowe i elektryczne

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.FG-15f	400x700x900	11	---	11	---	R 1/2	15
	7SB.FE-10f	400x700x280	---	---	8	400V 3N~	R 1/2	8
	7SB.FE-10f.T	400x700x900	---	---	8	400V 3N~	R 1/2	8
	7SB.FE-10f.S	400x700x900	---	---	8	400V 3N~	R 1/2	8
	7SB.FE-10f.S.D	400x700x900	---	---	8	400V 3N~	R 1/2	8

FRYTOWNICE
gazowe i elektryczne

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.FE-2x10f	800x700x280	---	---	16	400V 3N~	---	2x8
	7SB.FE-2x10f.T	800x700x280	---	---	16	400V 3N~	---	2x8
	7SB.FE-2x10f.S	800x700x280	---	---	16	400V 3N~	---	2x8
	7SB.FE-2x10f.S.D	800x700x280	---	---	16	400V 3N~	---	2x8
	7SB.FE-15f	400x700x900	---	---	15	400V 3N~	---	15
	7SB.FE-2x15f	800x700x280	---	---	30	400V 3N~	---	2x15

PODGRZEWACZE DO FRYTEK
linia 700

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.PF-1	400x700x280	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.PF-1.T	400x700x280	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.PF-1.S	400x700x280	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.PF-1.S.D	400x700x280	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.PF-1p	400x700x280	---	---	1,35	230V N~	---	---
	7SB.PF-1p.T	400x700x280	---	---	1,35	230V N~	---	---
	7SB.PF-1p.S.	400x700x280	---	---	1,35	230V N~	---	---
	7SB.PF-1p.S.D	400x700x280	---	---	1,35	230V N~	---	---

PŁYTY GRILLOWE
gazowe

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.PBG-800GR	800x700x900	---	---	11	230V N~	R 1/2	---
	7SB.PBG-400G	400x700x900	---	---	5,5	230V N~	R 1/2	---
	7SB.PBG-400R	400x700x900	---	---	5,5	230V N~	R 1/2	---

PŁYTY GAZOWWE elektryczne

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm]
	7SB.PBE-400G	400x700x280	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400G.T	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400G.S	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400G.S.D	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400R	400x700x280	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400R.T	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400R.S	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-400R.S.D	400x700x900	---	---	4,8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600G	600x700x280	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600G.T	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600G.S	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600G.S.D	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600GR	600x700x280	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600GR.T	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600GR.S	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-600GR.S.D	600x700x900	---	---	8	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-800GR	800x700x280	---	---	9,6	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-800GR.T	800x700x900	---	---	9,6	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-800GR.S	800x700x900	---	---	9,6	400V 3N~	---	---
	7SB.PBE-800GR.S.D	800x700x900	---	---	9,6	400V 3N~	---	---

Grille Lawowe linia 700

design	kod produktu	wymiary urządzenia [mm]	moc palników/płyt grzewczych [kw]	moc piekarnika [kW]	moc całkowita urządzenia [kw]	napięcie znamionowe i rodzaj prądu	przyłącze gazu	wymiary komory piekarnika [mm] / pojemność [l]
	7SB.OGL-400	400x700x280	7	---	7	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-400.T	400x700x900	7	---	7	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-400.S	400x700x900	7	---	7	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-400.SD	400x700x900	7	---	7	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-800	800x700x280	14	---	14	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-800.T	800x700x900	14	---	14	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-800.S	800x700x900	14	---	14	---	R 1/2	---
	7SB.OGL-800.SD	800x700x900	14	---	14	---	R 1/2	---

INNE PRODUKTY linia 700

	7SB.BE-1	400x700x280	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.BE-1.T	400x700x900	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.BE-1.S	400x700x900	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.BE-1.S.D	400x700x900	---	---	0,7	230V N~	---	---
	7SB.BEK-80	800x700x900	---	---	12,5	400V 3N~	---	80
	7SB.BGK-80	800x700x900	---	---	16	230V~	R 1/2	80
	7SB.BEK-80AN	800x700x900	---	---	12,5	400V 3N~	---	80
	7SB.PE-03	800x700x900	---	---	9	400V 3N~	R 1/2	50
	7SB.PTG-03	800x700x900	---	---	10	---	R 1/2	50



KONTAKT

Adres
ul. Pocztowa 30
66-600 Krosno Odrzańskie

Telefon
+48 68 383 53 24

E-mail
handlowy@kromet.com.pl
https://www.kromet.com.pl/

Facebook:
DoraMetalGroup



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl