

czy **POTRZEBUJESZ** więcej?



Tradycja i doświadczenie

**Kromet**®  
Grupa DORA METAL

**60**  
LAT  
TRADYCJI

**PIECE I PIEKARNIKI**  
**2015/2016**





**Kromet**®

PR 1 PR 2 PR 3  
PR 4 PR 5 PR 6

MINUTNIK / ZEGAR  
19:13  
MINUTNIK  
ON / OFF

NASTAWA / POMIAR  
18.0°C  
PLUS 30°C

NASTAWA / POMIAR  
10.0°C  
SONDA  
ON / OFF

DRZWI  
ROZMRAZ.

888 %  
NAWILŻANIE  
ON / OFF

STOP / START

Power button

Nowy PROGRAMOWALNY STEROWNIK

# PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE

## ŁATWOŚĆ OBSŁUGI I SERWISOWANIA

## OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBKI TERMICZNEJ



### RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATUR

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



### CZYTELNY PANEL STEROWANIA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA

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



### WENTYLATOR Z AUTOREWERSEM

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



### ŁATWOŚĆ SERWISOWANIA

zapewniona dzięki zastosowaniu uchylnej obudowy wentylatora i grzałki



### SONDA TERMICZNA

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

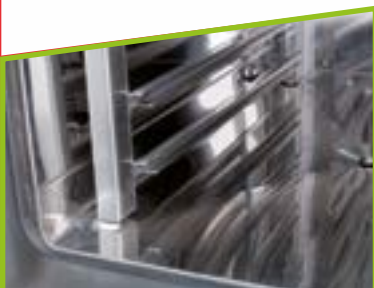


### NAPAROWANIE KOMORY

tworzy optymalne warunki dla produktów, nadając potrawom właściwe walory smakowe



### HIGIENA PRZEDE WSZYSTKIM



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



**WYJMOWALNE PROWADNICE**  
łatwo demontowalne 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 KONWEKCYJNO - PAROWE



000.PK-4  
moc całkowita: 5,2 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50Hz  
stopień ochrony: IP 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiały (AxBxH): 750x742x580 (mm)  
pojemność: 4x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PK-6  
moc całkowita : 10,3 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50Hz  
stopień ochrony: IP 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiały (AxBxH): 750x742x700 (mm)  
pojemność: 6x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PK-10  
moc całkowita : 15,6 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiały (AxBxH): 750x742x980 (mm)  
pojemność: 10x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak

# PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE

**Piecze**  
**Gotuje**  
**Regeneruje**  
**Rozmraża**  
**Grilluje**



Piece konwekcyjno-parowe 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 na 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 podstawowym wyposażeniem 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, że 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.

# ZAWSZE dobrze wypieczone





# Przemysłane ROZWIĄZANIA

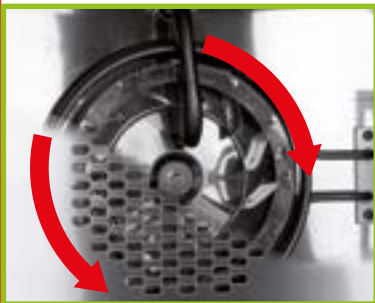
## HIGIENA PRZEDE WSZYSTKIM

### OPTYMALNE WARUNKI OBRÓBKI TERMICZNEJ



#### **RÓWNOMIERNY ROZKŁAD TEMPERATUR**

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



#### **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 optymalne warunki 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 demontowalne do czyszczenia i ukształtowane w sposób gwarantujący prawidłowe osadzenie pojemnika

## ŁATWOŚĆ OBSŁUGI

### BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA



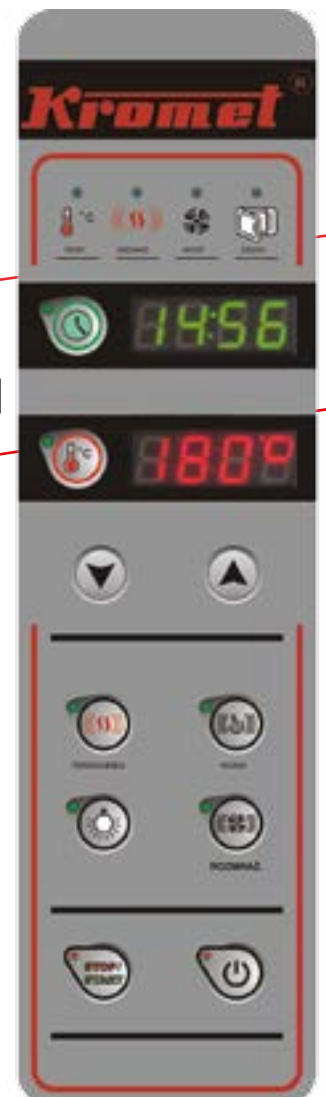
#### **PODWÓJNA SZYBA W DRZWIACH**

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 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 850x700x585 (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 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 850x700x585 (mm)  
pojemność: 3x1/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.P-3px  
moc całkowita : 3,6 kW  
napięcie zasilania: NPE 230V 50 Hz  
stopień ochrony: IP 23  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 630x700x635 (mm)  
pojemność: 3 blachy 330x460 (mm)  
oświetlenie komory: tak

# PIECE KONWEKCYJNE Z NAPAROWANIEM



Piece konwekcyjne z naparowaniem P-3W, P-3Wx i P-3px 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-3px przeznaczony jest przede wszystkim do pieczenia ciast i pieczywa, szczególnie produktów mrożonych i półfabrykatów.

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.



# 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



## HIGIENICZNA KOMORA

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



## WYJMOWALNE PROWADNICE

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



## PODWÓJNA SZYBA W DRZWIACH

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



# PIECE KONWEKCYJNE



000.PE-1/T  
moc całkowita: 7 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50 Hz  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 900x850x640 (mm)  
ilość komór: 1  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PE-2/T  
moc całkowita: 14 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50 Hz  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 900x850x1110 (mm)  
ilość komór: 2  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak



000.PE-3/T  
moc całkowita: 21 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50 Hz  
regulacja temperatury w zakresie: 50 ÷ 250°C  
wymiary (AxBxH): 900x850x1580 (mm)  
ilość komór: 3  
pojemność komory: 3x2/1 GN  
oświetlenie komory: tak

# PIECE KONWEKCYJNE



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

Dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań technicznych piecze z serii PE-T pozwalają osiągnąc dla każdego procesu obróbki termicznej produktów równomierny rozkład temperatury we wnętrzu komory.

Przemyslana i solidna konstrukcja gwarantuje długi okres użytkowania. Moliwoc zastosowania tac GN 2/1 na trzech poziomach pieczenia, higieniczne wnętrze oraz czytelny i przyjazny w obsłudze panel sterowniczy zapewniają pełen komfort pracy, sprawiając że przygotowanie dużej ilości potraw w krótkim czasie nie będzie stanowiło problemu.

# PIECE DO PIZZY



**Piec do pizzy  
000.PEP-1**

moc całkowita: 5,2 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50Hz  
stopień ochrony: IP 33  
wymiary: 925x690x400  
wymiary komory: 620x620x140  
zakres temperatur: płynna regulacja od 50° do 500°C  
max. wsad (ilość blach  $\varnothing=30$ ): 4 szt.

---



**Piec do pizzy  
000.PEP-2**

moc całkowita: 10,4 kW  
napięcie zasilania: 3 NPE 230/400V 50Hz  
stopień ochrony: IP 33  
wymiary: 925x690x700  
wymiary komory: 620x620x140  
zakres temperatur: płynna regulacja od 50° do 500°C  
max. wsad (ilość blach  $\varnothing=30$ ): 8 szt.

---



**Podstawa do pieców do pizzy  
000.925**

wymiary: 920x680x960

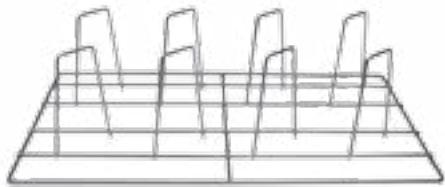




# AKCESORIA UZUPEŁNIAJĄCE



**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-1/T, PE-2/T, PE-3/T: GN 2/1, GN 1/1



**Spryskiwacz do mycia komory**



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

dla pieców PK-4, PK-6, PK-10  
o wymiarach (AxBxH): 665x700x850 (mm)

**Podstawa pod piec otwarta 000.T-P3W:**

- dla pieców P-3W, P3-Wx  
o wymiarach (AxBxH): 776x703x850 (mm)

# Asystent w kuchni



czy **POTRZEBUJESZ** więcej?



LINIA  
700 I 900

PIECE I  
PIEKARNIKI

FAST FOOD

LIGHT LINE

## NASZE MARKI:



DORA METAL Sp. z o.o.  
ul. Chodzieska 27  
64-700 Czarnków  
tel. (67) 255 20 42  
fax (67) 255 25 15  
handlowy@dora-metal.pl  
www.dora-metal.pl



KROMET Sp. z o.o.  
ul. Pocztowa 30  
66-600 Krosno Odrzańskie  
tel. (68) 383 52 73, 383 52 67  
fax (68) 383 54 58  
handlowy@kromet.com.pl  
www.kromet.com.pl



DORA METAL FRANCE  
24 Rue des Champoulains  
tel. 03 86 33 95 12  
e-mail: contact@dorametal.fr  
www.dorametalgroup.com



Centrum Techniki Kulinarnej DORAM  
ul. Racjonalizacji 5  
02-673 Warszawa  
tel. +48 (22) 847 65 86  
ctk@dora-metal.pl  
www.doram.pl



Wypożyczalnia sprzętu gastronomicznego  
HASPOL RENT  
ul. Racjonalizacji 5  
02-673 Warszawa  
tel. +48 (22) 847 65 86  
wypozyczalnia@haspolrent.pl  
www.haspolrent.pl



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

Prawie 60-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 Light Line, z linii 700 oraz z linii 900: kuchnie, patelnie, kotły warzelne, płyty do grillowania, frytownice, bemyary oraz taborety, podgrzewcze, piece do pizzy, różna do kurczaków, piekarniki, piece konwekcyjno parowe oraz bloki termiczne.

Wysoką jakość produkowanych wyrobów zapewnia funkcjonujący w firmie od wielu lat System Zarządzania Jakością potwierdzony Certyfikatem ISO 9001:2008, jak i liczne nagrody, które przyznano firmie na krajowych i międzynarodowych wystawach branżowych.

Należymy do GRUPY DORA METAL