

NA RYNKU

65

LAT



3 LATA
GWARANCJI

**Każdy
monoblok to
inna historia**

katalog 2023

Korzyści

- Produkujemy wg. indywidualnych potrzeb użytkownika
- Higienicznie wykończamy płyty wierzchnie
- Urządzenia są wbudowane w monolityczny blat



**"Kromet jest pierwszym producentem
monobloków w Polsce, jesteśmy z tego powodu dumni"**

- Jan Polcyn twórca Grupy Dora Metal





Jacek Grochowina - Właściciel i Szef kuchni restauracji Nolita w Warszawie

W każdej restauracji w jakiej pracowałem był monoblok i nie wyobrażałem sobie, otwierając własną restaurację, że będę pracował na innym urządzeniu.

Do mojej restauracji Nolita Restaurant wybrałem monoblok firmy Kromet - to serce kuchni, wokół którego funkcjonują wszystkie sekcje, toczy się cały serwis.

Dla mnie kuchnia restauracji fine dining, gdzie każda potrawa musi być wyserwowana w najwyższym standardzie, nie mogłaby funkcjonować bez monobloku, ze sprzętem porozstawianym w różnych miejscach. Jest to najlepszy organizator pracy, ułatwia utrzymanie porządku.

Dodatkowym atutem jest to że cały zespół jest bardzo dobrze skomunikowany. W przypadku otwartej kuchni monoblok jest urządzeniem, które przykuwa uwagę, dlatego musi być wykonany z najwyższej klasy materiałów dzięki czemu służy przez wiele lat. Monoblok Kromet spełnia idealnie swoją funkcję od wielu lat w mojej kuchni.



Filip Janiec

DYREKTOR HANDLOWY

+48 798 351 233

Każda realizacja monobloku grzewczego jest emocjonującym projektem, w którym trzeba połączyć wizję inwestora, projektanta oraz konstruktora. Dzięki temu monoblok Kromet to świetne narzędzie do pracy nastawione na ergonomiczne, indywidualne rozwiązania ale i designerski wyróżnik na tle konkurencji.

Ciekawostką jest fakt, że nigdy nie wyprodukowaliśmy dwóch takich samych monobloków.

Monobloki gastronomiczne Kromet są uważane za jedne z najlepszych z kilku powodów:

- **Efektywność przestrzenna:** Dobór i lokalizacja urządzeń w płycie roboczej jest dowolna, co zapewnia że nasze monobloki są szyte na miarę
- **Wytrzymałość i trwałość:** Są wykonane grubszej stali niż standardowe spotykane na rynku
- **Łatwość czyszczenia:** Dzięki temu, że wszystkie urządzenia są zintegrowane w jednym bloku, proces czyszczenia i utrzymania higieny jest dużo prostszy i szybszy.
- **Zwiększona wydajność:** ułatwiają proces gotowania poprzez centralizację różnych funkcji kuchennych, co pozwala na efektywniejszą pracę.

Urządzenia wyposażone w zbiorniki

- zbiornik urządzeń spawane szczelnie w płytę górną,
- zbiorniki tłoczone, łatwe w utrzymaniu czystości,
- zbiorniki do frytkownicy ze strefą zimną,
- dołączone kosze i pokrywy.

Półka

- wykonanie z blachy nierdzewnej, perforowanej,
- wykonanie z rur nierdzewnych,
- zintegrowana półka pod salamander.

Płyta górna (robocza)

- wykonana z blachy o grubości ≈ 3 mm ze stali kwasoodpornej AISI 304,
- wykonana z jednego formatu blachy
- wykończenie powierzchni: szlifowana lub mazerowana,
- zaokrąglone krawędzie.



Piekarnik (elektryczny lub gazowy)

- w opcji drzwi szklane lub stalowe z nierdzewnymi uchwytami,
- bardzo szczelna uszczelka silikonowa,
- komora z zaokrąglonymi promieniami ułatwiająca czyszczenie, wykonana z blachy AISI 304,
- oświetlenie komory,
- ruszt.

Elementy w części dolnej

- podstawy chłodnicze,
- szafki,
- piekarnik (elektryczny lub gazowy),
- blendy.

Płyty beztłuszczowe (grillowe)

- konstrukcja zapobiegająca nagrzewaniu się płyty górnej,
- wykonane z blachy o grubości ≈ 12 mm,
- powierzchnia chromowana, wykończenie lustrzane,
- warianty płyt: gładka, ryflowana, gładko-ryflowana,

Kuchnie indukcyjne, ceramiczne

- szkła ceramiczne wklejone na równo z powierzchnią płyty górnej,
- moc jednego pola kuchni indukcyjnej od 3,5 kW do 5 kW,
- generator indukcyjny renomowanej firmy E.G.O.

Kuchnie gazowe

- wyposażone w ruszta żeliwne,
- palniki jedno lub dwu koronowe renomowanej firmy ARC,
- z zabezpieczeniem przeciwwyfłowym,
- wyposażone w miski na wykipiny.

Tablice sterownicze

- wykonane ze stali kwasoodpornej AISI 304,
- wykonane z jednego formatu blachy,
- wykończenie powierzchni: szlifowana,
- zastosowanie obsad pokręteł, uniemożliwiające przedostanie się tłuszczu do wnętrza urządzenia.

Szafki

- konstrukcja zapewniająca higienę,
- warianty:
 - przelotowe,
 - otwarte,
 - z drzwiami, uchwyty nierdzewne,

Opcjonalnie

- możliwość wyposażenia monobloku w:
 - baterię wodną,
 - reling,



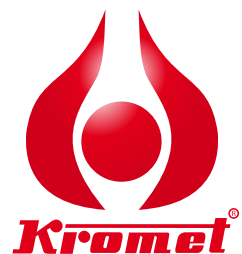
Specjalną propozycję wyspy stanowi monoblok. Jest on rozwiązaniem całkowicie indywidualnym, tworzonym pod potrzeby danej kuchni. Pozwala w sposób ergonomiczny dobrać układ urządzeń przy zachowaniu pełnej higieny, ponieważ górna płyta robocza stanowi jeden monolit.



Zaletami monobloków firmy Kromet są najwyższa jakość i ergonomia produktów, a także elastyczność producenta, u którego każdy jest w stanie dobrać wyposażenie według własnych potrzeb. Wszystkie produkty firmy Kromet są tworzone z najwyższej klasy podzespołów, jak również z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.

Zaprojektuj
swój **MONOBLOK** z nami...

MODELE MONOBLOKÓW



MCH.00.00

Strona 9



04.MRS.00.00

Strona 10



MJG.00.00

Strona 11



MA.01.00.00

Strona 12



MA.02.00.00

Strona 13



MA.03.00.00

Strona 14



MSZ.00.00

Strona 15

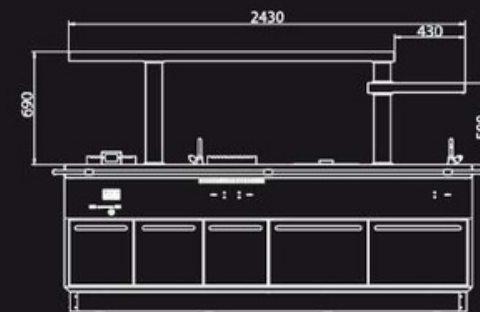
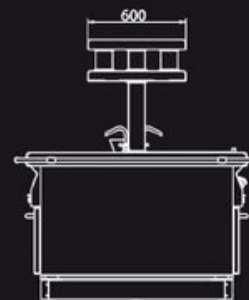
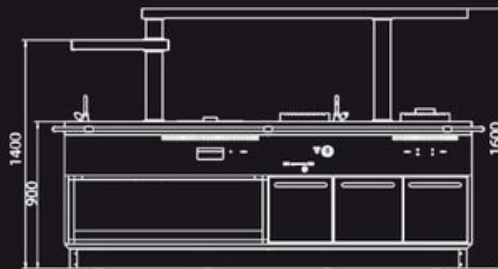
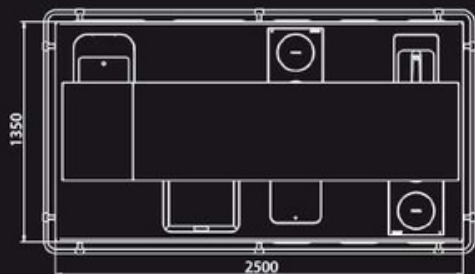
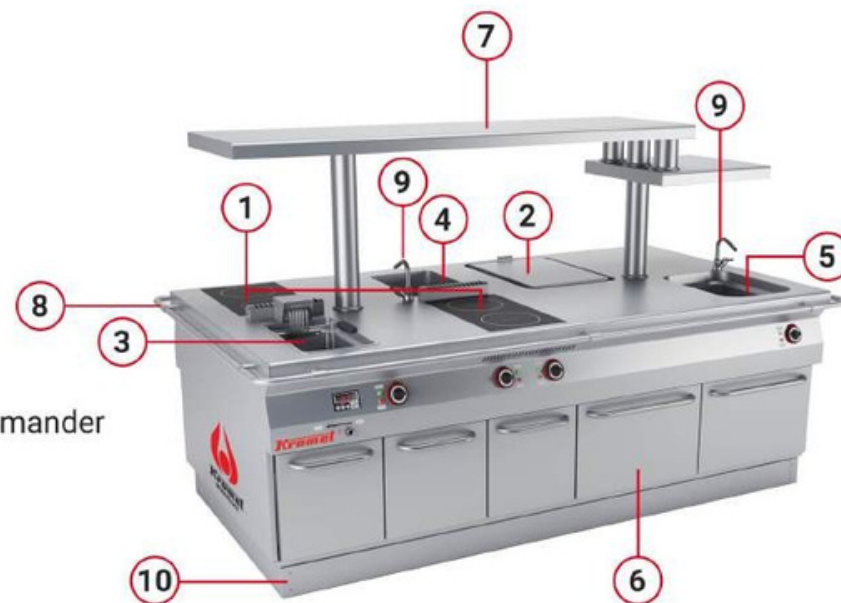


MONOBLOK MCH.00.00

Wymiar płyty górnej: 2500x1350

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia indukcyjna
2. Płyta bezpośredniego smażenia (z rynną ociekową)
3. Frytownica elektryczna
4. Bemar elektryczny
5. Warnik elektryczny
6. Podstawy szafkowe
7. Półka dwupoziomowa, pełna, stal nierdzewna z obniżeniem pod salamander
8. Reling
9. Wylewki do wody
10. Blenda maskująca



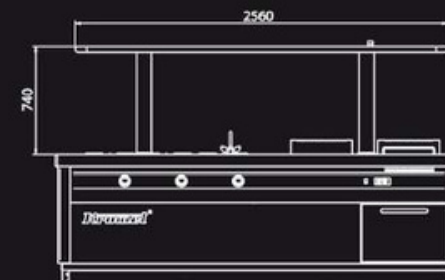
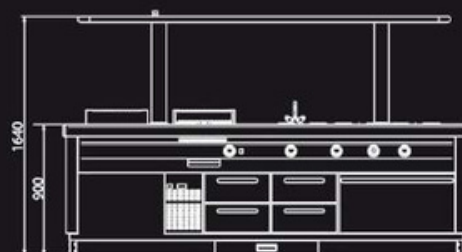
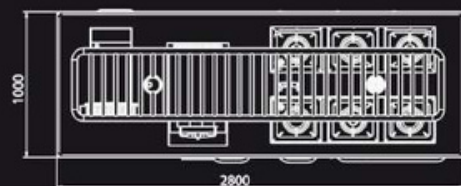
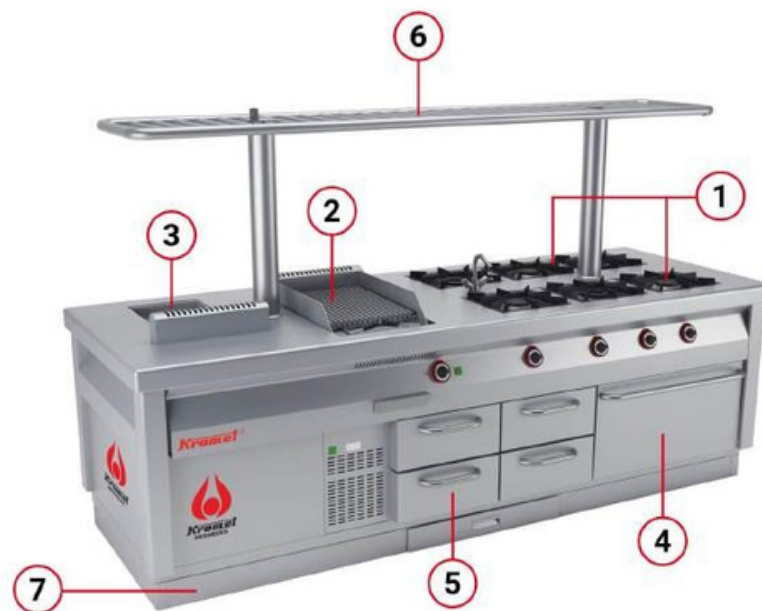
MONOBLOK

04.MRS.00.00

Wymiar płyty górnej: 2800x1000

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia gazowa (z korytami na wodę)
2. Grill lawowy
3. Frytownica gazowa
4. Piekarnik gazowy
5. Podstawa chłodnicza
6. Półka rurowa
7. Blenda maskująca

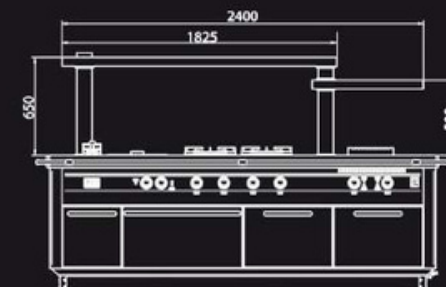
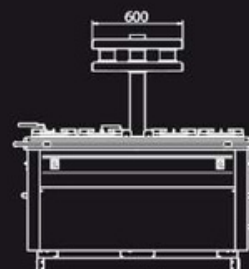
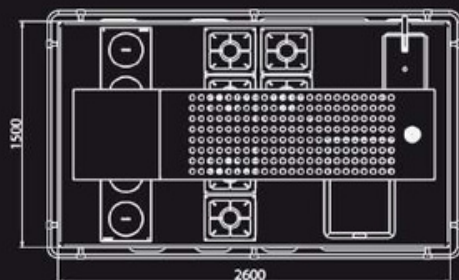


MONOBLOK MJG.00.00

Wymiar płyty górnej: 2600x1500

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia indukcyjna
2. Płyta bezpośredniego smażenia
3. Kuchnia gazowa 4-palnikowa
4. Kuchnia gazowa 2-palnikowa
5. Frytownica elektryczna
6. Piekarnik elektryczny
7. Podstawa chłodnicza
8. Podstawy szafkowe
9. Półka dwupoziomowa, stal nierdzewna, perforowana z obniżeniem pod salamander
10. Gniazda zasilające 230V
11. Blenda maskująca

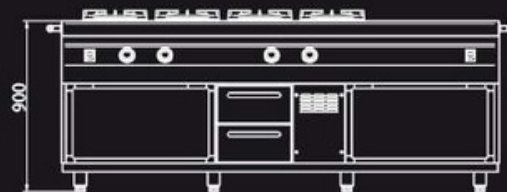
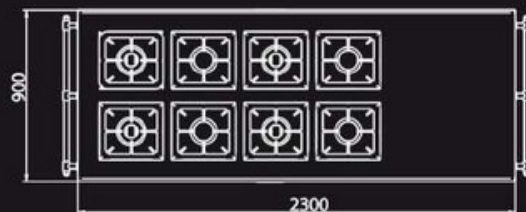


MONOBLOK MA.01.00.00

Wymiar płyty górnej: 2300x900

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia gazowa 8-palnikowa
2. Podstawy szafkowe z promieniami H2, przelotowe
3. Podstawa szafkowa z szufladami
4. Gniazda zasilające 230V
5. Blat roboczy

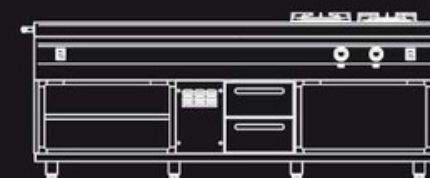
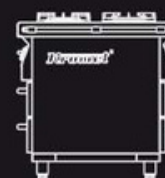
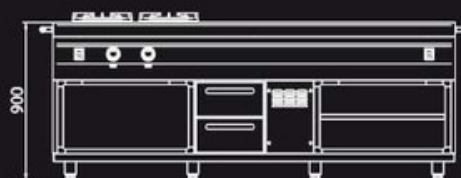
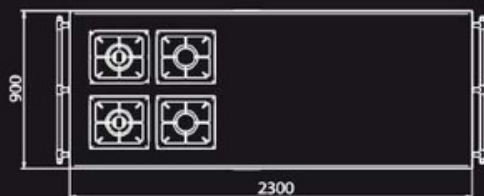


MONOBLOK MA.02.00.00

Wymiar płyty górnej: 2300x900

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia gazowa 4-palnikowa
2. Podstawy szafkowe z promieniami H2, przelotowe
3. Podstawa szafkowa z szufladami
4. Gniazda zasilające 230V
5. Blat roboczy

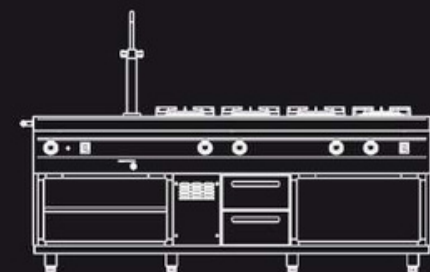
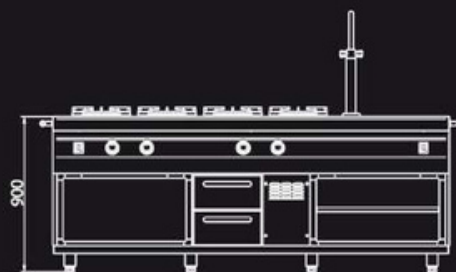
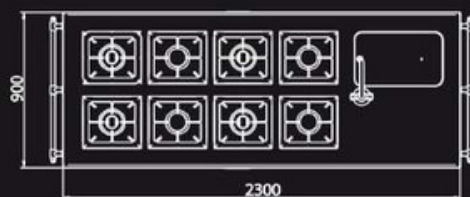


MONOBLOK MA.03.00.00

Wymiar płyty górnej: 2300x900

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Kuchnia gazowa 8-palnikowa
2. Bemar elektryczny
3. Podstawy szafkowe z promieniami H2, przelotowe
4. Podstawa szafkowa z szufladami
5. Kolumna wody
6. Gniazda zasilające 230V

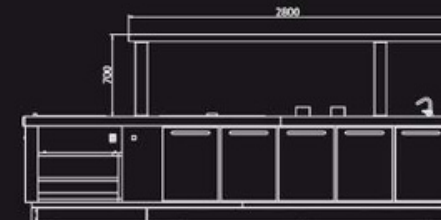
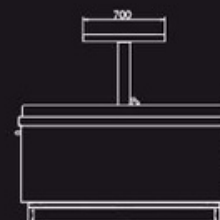
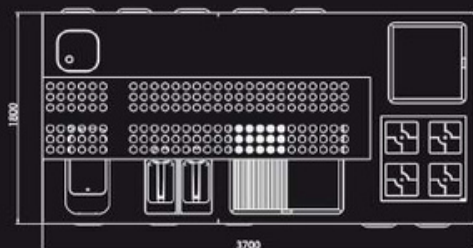


MONOBLOK MSZ.00.00

Wymiar płyty górnej: 3700x1800

Wyroby wchodzące w skład monobloku:

1. Warnik elektryczny
2. Frytownica elektryczna
3. Płyta bezpośredniego smażenia
4. Kuchnia indukcyjna 4-polowa
5. Płyta bezpośredniego smażenia
6. Zlew kwadratowy
7. Półka stal nierdzewna, perforowana
8. Podstawy szafkowe
9. Podstawa chłodnicza
10. Stół chłodniczy (z drugiej strony monobloku)
11. Blenda maskująca





www.kromet.com.pl



+48 68 383 53 24



Pocztowa 30, 66-600
Krosno Odrzańskie



handlowy@kromet.com.pl

