Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 01:05

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/zlew-trojkomorowy-ze-stali-nierdzewnej-p-481.html



Zlew trójkomorowy ze stali nierdzewnej

Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

Zlew trójkomorowy ze stali nierdzewnej

Oprócz urządzeń grzewczych, chłodniczych oraz innych podstawowych urządzeń technologicznych, w produkcji niezbędna jest szeroka gama elementów pomocniczych, bez których niemożliwy jest pełny proces przygotowania produktów.

Nasza firma **IKR GROUP Sp. z o.o.** produkuje i sprzedaje profesjonalne wyposażenie neutralne do kuchni, restauracji, barów, kawiarni, zakładów gastronomicznych, piekarni, dużych supermarketów i sklepów, zakładów mięsnych oraz przemysłu farmaceutycznego. Dobór urządzeń odbywa się w ścisłej zgodności z wymaganiami klienta i spełnia wszystkie normy jakości.

Meble wykonywane są zarówno w standardowych konfiguracjach, jak i na indywidualne zamówienie — według niestandardowych wymiarów, na podstawie Państwa szkiców i dokumentacji technicznej.

Zlew gastronomiczny przeznaczony jest do mycia naczyń, różnego rodzaju sprzętu kuchennego, produktów, warzyw i owoców, a także do rozmrażania mięsa i ryb. Materiał wykonania — stal nierdzewna: trwała, łatwa do czyszczenia, nie pochłania zapachów. Wymiary i kształt mogą być różne, najczęściej są to modele kwadratowe lub prostokątne. W naszym sklepie można zamówić zlewy jedno-, dwu- lub trzykomorowe ze stali nierdzewnej na stelażu. Nogi są zazwyczaj regulowane i wyposażone w gumowe stopki zapobiegające ślizganiu się na mokrej podłodze. Urządzenie to jest niezbędne przy wyposażeniu kuchni każdego lokalu gastronomicznego. Zakres zastosowań obejmuje również produkcję spożywczą, gospodarstwa rolne oraz laboratoria.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z naszymi menedżerami!

IKR GROUP Sp. z o.o.

Producent i dobór

IKR Group — produkcja i konfiguracja

Urządzenia marki IKR Group produkujemy na Ukrainie. Wykonanie i zakres dostawy uzgadniamy dla konkretnego modelu i procesu. Opis oraz tabela parametrów dotyczą wskazanego wariantu; dodatkowe wyposażenie wymaga potwierdzenia w ofercie.

Co podać w zapytaniu?

- Nazwę i pojemność wybranego modelu oraz produkt, który będzie przetwarzany.
- Planowaną wielkość partii i liczbę cykli na dobę; pojemność katalogowa nie zawsze oznacza dopuszczalny wsad roboczy.
- Dostępne zasilanie i media oraz wymagania dotyczące ogrzewania, mieszania, sterowania i mycia — jeżeli dotyczą wybranego urządzenia.
- Miejsce ustawienia, ograniczenia wymiarowe oraz kraj i miasto dostawy.

Przed zamówieniem potwierdzimy uzgodnioną konfigurację, parametry przyłączeniowe, dokumentację, cenę i termin. Nie wszystkie opcje są dostępne dla każdego modelu.

Zobacz urządzenia IKR Group · **Prześlij zapytanie**

Możesz też użyć przycisku zapytania na tej karcie produktu, aby wskazać wybrany model.