Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 23:30

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/nalesnikarka-gazowa-confort-40cm-ctch4-krampouz-p-26792.html



Naleśnikarka gazowa Confort Ø40cm - CTCH4 | KRAMPOUZ

Cena brutto	**4 599,00 zł**
Cena netto	**3 739,02 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Kod producenta	**CTCH4MA-KR**
Producent	**Krampouz**

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Pojedynczy element grzewczy średnica płyty 40 [cm]
2. Innowacyjny system automatycznego sterowania: **termostatyczna kontrola płomienia**
3. Zapłon iskrowy zintegrowany z pokrętłem
4. Moc: 6500 [W]
5. Waga: 18 [kg]
6. Rozmiar: 43 x 48,5 x 20 [cm]
7. Napięcie: gaz propan / butan
8. Zakres: profesjonalna Confort
9. 1 stalowy palnik o dużej średnicy z 8 gałęziami gwarantującymi równomierne rozprowadzanie ciepła
10. Automatyczne odcięcie gazu w przypadku braku płomienia
11. Przyłącze gazu przewidziane standardowym wężem

Opis produktu:
Profesjonalna naleśnikarka gazowa Confort jest przeznaczona do okazjonalnego i intensywnego użytkowania. Zasilanie gazem zapewnia dużą mobilność i sprawia, że jest to idealna profesjonalna naleśnikarka zarówno dla restauratorów, jak i firm cateringowych.
Dzięki regulacji termostatycznej i innowacyjnemu systemowi automatycznego sterowania ta naleśnikarka automatycznie reguluje wysokość płomienia, aby odpowiadała wybranej temperaturze. Pozwala to na precyzję i łatwość obsługi. Wykonane na zamówienie pokrętło sterujące, opracowane tak, aby było bardziej wytrzymałe i odporne na rozdarcie, umożliwia precyzyjną regulację temperatury.
Ta łatwa w użyciu profesjonalna naleśnikarka jest wyposażona w system zapłonu iskrowego bezpośrednio zintegrowany z dźwignią sterującą, co ułatwia uruchamianie.
Jego żeliwna płyta jest wyposażona w kołki, dzięki czemu może przechwytywać ciepło, zapewniając doskonałą transmisję i dystrybucję na całej powierzchni. Wyprodukowany w naszym warsztacie palnik gwiaździsty o dużej średnicy z 8 ramionami i podwójnym rzędem płomieni gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła i niezrównaną jakość gotowania. Bardzo wytrzymała, obrobiona surowo płyta żeliwna nie boi się wstrząsów.
Kwadratowa rama pozwala ograniczyć kapanie ciasta i brudu na powierzchnię roboczą.
Od 1949 roku Krampouz projektuje i produkuje naleśnikarki, łącząc bardzo wysokiej jakości materiały i procesy technologiczne dostępne wyłącznie dla tej marki.

UWAGA!!
Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia.