

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 **10 dni**

Kod producenta **CTCH4MA-KR**

Producent **Krampouz**

Opis produktu

Dane techniczne:

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

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 pokrętko 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 gwiazdzysty 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.