Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 13:03

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/nalesnikarka-gazowa-podwojna-confort-40cm-ctch8-krampouz-p-26795.html



# Naleśnikarka gazowa podwójna Confort Ø40cm - CTCH8 | KRAMPOUZ

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **8 396,00 zł** |
| Cena netto | **6 826,02 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **10 dni** |
| Kod producenta | **CTCH8MA-KR** |
| Producent | **Krampouz** |

## Opis produktu

**Dane techniczne:**

1. Podwójny element grzewczy średnica płyty 40 [cm]
2. Innowacyjny system automatycznego sterowania: **termostatyczna kontrola płomienia**
3. Zapłon iskrowy zintegrowany z pokrętłem
4. Moc: 2 x 6500  [W]
5. Waga: 36 [kg]
6. Rozmiar: 86 x 48,5 x 20 [cm]
7. Napięcie: gaz propan / butan
8. Zakres: profesjonalna Confort
9. 2 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 z podwójną płytą 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.
Ta łatwa w użyciu profesjonalna naleśnikarka jest wyposażona w system zapłonu iskrowego bezpośrednio zintegrowany z dźwignią sterującą, co ułatwia uruchamianie.
Jest wyposażony w dwie obrobione żeliwne płyty, które umożliwiają obracanie i dekorowanie naleśników na jednym urządzeniu. Jego płyty są wyposażone w kołki, które umożliwiają przechwytywanie ciepła, zapewniając doskonałą transmisję i dystrybucję. Stopniowane pokrętła sterujące, opracowane na zamówienie, aby były mocniejsze i bardziej odporne na rozdarcie, umożliwiają precyzyjną regulację temperatury. Bardzo wytrzymałe, obrobione surowe żeliwo nie boi się wstrząsów.
Rama między dwiema płytami pozwala ograniczyć kapanie ciasta i brudu na powierzchnię roboczą, co ułatwia czyszczenie.
Integralna listwa z przodu pozwala na szybkie czyszczenie.
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.**