

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/nalesnikarka-gazowa-podwojna-standard-40cm-cscs8-krampouz-p-26785.html>

Naleśnikarka gazowa podwójna Standard Ø40cm - CSCS8 | KRAMPOUZ



Cena brutto **5 935,00 zł**

Cena netto **4 825,20 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **10 dni**

Kod producenta **CSCS8MA-KR**

Producent **Krampouz**

Opis produktu

Dane techniczne:

- Podwójny element grzewczy średnica płyty 40 [cm]
- Ręczna regulacja temperatury grzania
- Zapłon odbywa się za pomocą pociągu iskrowego.
- Moc: 2 x 5000 [W]
- Waga: 35 [kg]
- Rozmiar: 86 x 48,5 x 20 [cm]
- Napięcie: gaz propan / butan
- Zakres: profesjonalna Standard
- 2 stalowych palnika o dużej średnicy z 6 gałęziami gwarantującymi równomierne rozprowadzanie ciepła
- Przyłącze gazu przewidziane standardowym węzłem
- Automatyczne odcięcie gazu w przypadku braku płomienia

Opis produktu:

Standardowa profesjonalna naleśnikarka gazowa jest przeznaczona do okazjonalnego i intensywnego użytkowania. Zasilacz gazowy zapewnia dużą mobilność i sprawia, że jest to idealna profesjonalna naleśnikarka zarówno dla restauracji, jak i firm cateringowych.

Jest wyposażony w dwie obrobione żeliwne płyty, które umożliwiają obracanie naleśników i nakładanie ich na jednym urządzeniu. Pokręta sterujące, opracowane na zamówienie, aby były mocniejsze i bardziej odporne na rozdarcie, umożliwiają precyzyjną i widoczną kontrolę płomienia ze stanowiska pracy. Zapłon odbywa się za pomocą pociągu iskrowego.

Wykonane w naszym warsztacie, 6-ramienne palniki gwiazdowe o dużej średnicy z podwójnym płomieniem zapewniają równomierną dystrybucję ciepła dla niezrównanego gotowania.

Jego płyty są wyposażone w kopce, aby uchwycić ciepło jak najbliżej palnika, zapewniając doskonałą transmisję. Bardzo wytrzymała, wytrzymała płyta żeliwna jest odporna na wstrząsy.

Rama między dwiema płytami pomaga ograniczyć splotywanie ciasta i rozpryskiwanie błatu, ułatwiając czyszczenie.

Zintegrowany panel przedni umożliwia szybkie czyszczenie.

Od 1949 roku Krampouz projektuje i produkuje naleśnikarki, łącząc wysokiej jakości materiały i procesy technologiczne wyłącznie dla tej marki.

UWAGA!!

Nie używać ostrych narzędzi do czyszczenia.