

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/opatentowany-system-kondensacji-smazenie-bez-zapachow-p-6614.html>

Opatentowany system kondensacji – smażenie bez zapachów



Cena brutto	12 748,94 zł
Cena netto	10 364,99 zł
Numer katalogowy	22753
Kod producenta	223048
Kod EAN	8711369223048
Producent	Hendi
wymiary	700x660x(H)402
moc	3500
napięcie	230

Opis produktu

- Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnorodnych gotowych produktów mrożonych- Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyczep gastronomicznych- Dzięki opatentowanemu systemowi cyrkulacji powietrza skracasz czas pieczenia o 50% w porównaniu ze standardowymi piecami- Wysoka wydajność - do 7,5 kg frytek na godzinę- Nie wymaga stosowania frytury, ani żadnego innego tłuszczu- pozwala na:- przygotowanie bardziej zdrowych posiłków- redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacją- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy- Port USB do wgrywania i odczytywania ustawionych programów na kolejne maszyny- Do wyboru aż 5 rodzajów obrotu kosza:- 1 - brak obrotów- 2 - obroty ciągłe (bez przerw)- 3 - obrót 18 s, przerwa 54 s- 4 - obrót 36 s, przerwa 36 s- 5 - obrót 54 s, przerwa 18 s- Sterowanie elektroniczne z dwoma wyświetlaczami cyfrowymi temperatury i czasu pracy- Program nagrzewania wstępnej komory- Oświetlenie halogenowe- Przeszkłone drzwi- W standardzie dwa kosze wewnętrzne (223055) na żywność, wykonane ze stali nierdzewnej- Dwa demontowalne uchwyty na kosz wewnętrzny- Nie wymaga specjalnej wentylacji ani okapu ze względu na opatentowany system kondensacji- Automatyczna praca - nie ma potrzeby stałego nadzoru personelu i usuwania odpadów olejowych- Łatwe czyszczenie - wszystkie wewnętrzne elementy można łatwo wyjąć i umieścić w zmywarce- Wymagane podłączenie do wody i kanalizacji