

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/opatentowany-system-kondensacji-smazenie-bez-zapachow-kosz-wewnetrzny-p-7551.html>



Opatentowany system kondensacji – smażenie bez zapachów kosz wewnętrzny

Cena brutto	1 805,19 zł
Cena netto	1 467,63 zł
Numer katalogowy	22754
Kod producenta	223055
Kod EAN	8711369223055
Producent	Hendi
opis	kosz wewnętrzny

Opis produktu

- Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnorodnego gotowych produktów mrożonych- Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyrępek gastronomicznych- Dzięki opatentowanemu systemowi cyrkulacji powietrza skraca się 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- 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