

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/frytkownica-beztluszczowa-piekarnik-12l-1800w-p-23882.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA, PIEKARNIK 12L 1800W

Cena	542,77 zł
Czas wysytki	48 godzin
Numer katalogowy	W-67590
Kod producenta	67590
Kod EAN	5906083076879

Opis produktu

Dane techniczne:

Zakres temperatury pracy: 30~200 °C

Zawartość zestawu: frytkownica beztłuszczowa | tacka ociekowa | tacka x3 | rożen | obrotowy koszyk | zestaw szpikulców na szaszłyki

Masa: 8 kg

Napięcie: 220-240 V a.c.

Moc: 1800 W

Długość przewodu: 0.8 m

Rodzaj wyświetlacza: LCD

Cyfrowy panel sterowania: tak

Częstotliwość: 50/60 Hz

Klasa izolacji elektrycznej: I

Funkcje: rozmrażanie | podgrzewanie | pieczenie | smażenie | grillowanie

Automatyczne włączanie / wyłączanie: tak

Ochrona przeciw przegrzaniu: tak

Regulacja temperatury: Tak

Czas pracy: 0-90 min

Ustawianie czasu (timer): tak

Sygnal dźwiękowy: tak

Pojemność miski: 12 l

Wymiary zewnętrzne urządzenia gotowego do pracy: 310x320x375 mm

Możliwość mycia w zmywarce: tak

Nieprzywierająca powłoka: tak

Programy: frytki | steki | ryby | krewetki | pizza | udko z kurczaka | pieczenie | kurczak z rożna | suszenie | podgrzewanie

Wielofunkcyjny piekarnik (frytkownica) o pojemności 12 litrów i wysokiej mocy 1800W. Różnorodne akcesoria umożliwią m.in. smażenie frytek, przygotowanie kurczaka, szaszłyków, ciasta, ryb a także suszenie grzybów i owoców. Urządzenie umożliwia wybór jednego z 10 automatycznych programów lub wybór manualny temperatury i czasu grzania.

2w1 - piekarnik i suszarka spożywcza w jednym!

Wysoka moc 1800W (220-240V, 50/60Hz) umożliwi szybkie przygotowanie potraw

10 automatycznych programów: frytki, steki, ryby, krewetki, pizza, udko z kurczaka, pieczenie, kurczak z rożna, suszenie, podgrzewanie

Pojemność piekarnika: 12 l

Szybkie nagrzewanie i równomierne rozpraszanie ciepła

W porównaniu do tradycyjnych frytkownic beztłuszczowych, w modelu 67590 istnieje możliwość podglądu procesu przygotowywanych potraw

Intuicyjna regulacja temperatury i czasu

Zakres temperatury 80-200°C (w zależności od funkcji 30-200°C)

Czasomierz 0-90 minut (w zależności od funkcji 0-24h)

Cyfrowy, dotykowy panel LED

Łatwe czyszczenie - możliwość mycia akcesoriów w zmywarce
Automatyczne wyłączenie, kiedy frytkownica osiągnie właściwą temperaturę, oraz wznowienie pracy, gdy temperatura spadnie
Automatyczne wyłączenie po otwarciu drzwiczek
Wewnętrzna lampka kontrolna
Sygnał dźwiękowy sygnalizujący ukończenie grzania
Ochrona przed przegrzaniem
Nienagrzewający się uchwyt
Nóżki antypoślizgowe
Długość przewodu: 0,8 m
Wymiary frytkownicy: 31 x 32 x 37,5cm (długość x szerokość x wysokość)
Stal nierdzewna na górze urządzenia i na uchwycie
Akcesoria (materiał wykonania):

taca ociekowa i do pieczenia 25,5 x 23cm (blacha walcowana na zimno, nieprzywierająca powłoka)
tacka - siatka 3 sztuki 25,5 x 23,5cm (stal nierdzewna) - idealne do suszenia grzybów i owoców
rożen na kurczaka (stal nierdzewna) - praca obrotowa
zestaw szpikulców na szaszłyki (stal nierdzewna) - praca obrotowa
głęboka misa do smażenia + uchwyt 23 cx 21 x 9cm (blacha walcowana na zimno, nieprzywierająca powłoka)
koszyk 23 x 14cm (stal nierdzewna) - praca obrotowa
uchwyt do rożna
SMAŻENIE Z WYKORZYSTANIEM POWIETRZA - wyprofilowany kształt frytkownicy oraz termoobieg powietrza sprawia, że potrawy będą równomiernie zagrane a tym samym chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku.

SMAŻENIE POTRAW BEZ OLEJU - wykorzystuj niewielką ilość oleju, lub nie dodawaj go wcale.

RÓŻNORODNOŚĆ POTRAW - dzięki licznym akcesoriom oraz regulacji temperatury w szerokim zakresie jesteś w stanie przygotować różnorodne dania

ZDROWSZY WYBÓR - W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic nie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu, co pozwala na znacznie zdrowsze przygotowanie żywności. Jedz zdrowo i smacznie.

Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej:

Wykorzystanie frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania żywności pozwala zapewnić przewagę nad procesem przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku lub smażenia w głębokim tłuszczu.
Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie tkanki tłuszczowej żywności oraz obniżenie zawartości cholesterolu.
Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności możliwa jest redukcja czasu i energii.
Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych. Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem.
Dodanie niewielkiej ilości tłuszczu do przygotowywanych potraw spowoduje, że będą chrupiące po przygotowaniu.
Wymieszanie składników w połowie czasu przygotowywania, spowoduje, że zostaną równomiernie podgrzane

Frytkownica beztłuszczowa
Tacka ociekowa
Tacka x3
Rożen
Obrotowy koszyk
Zestaw szpikulców na szaszłyki

**

Zdjęcia poglądowe.