

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/piec-piecyk-frytownica-do-produktow-mrozonych-frytek-nugetsow-bezzapachowe-smazenie-3500w-hendi-223048-p-46337.html>



Piec piecyk frytownica do produktów mrożonych frytek nugetsów bezzapachowe smażenie 3500W Hendi 223048

Cena	16 168,54 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	223048
Kod producenta	223048
Kod EAN	8711369223048
Sku	1008579

Opis produktu

Numer producenta: **Hendi 223048**

PIEC DO SMAŻENIA FRYTEK I NUGETSÓW Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnego rodzaju gotowych produktów mrożonych. Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyczep 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, co 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 monitorowania personelu i usuwania odpadów olejowych. Łatwe czyszczenie – wszystkie wewnętrzne elementy można łatwo wyjąć i umieścić w zmywarce. Wymagane podłączenie do wody i kanalizacji. Opatentowany system kondensacji – smażenie bez zapachów. Ogromna oszczędność kosztów – nie wymaga zakupu i utylizacji frytury. Można stosować tam gdzie nie można użyć standardowej frytownicy. Bez tłuszczu. Bez zapachu. Standaryzacja jakości. Szybkie przygotowanie potrawy. Nie wymaga stałego nadzoru personelu.

Parametry: wymiary: 700x660x(H)402mm napięcie 230V moc 3500W

Zakres dostawy: – piec do smażenia produktów mrożonych – instrukcja PL