

Wielofunkcyjna patelnia Precipan 2 x 18 L Wariant podstawowy, Precipan B1A9BFPD18E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-b1a9bfpd18e

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**103 879,75 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku

WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

PRECIPAN ZAJMIE SIĘ WSZYSTKIM Twój zespół Ci podziękuje – wybierz temperaturę gotowania oraz stopień przygotowania potrawy, a Precipan wykona wszystko zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami. W każdym z 7 dni tygodnia, proces gotowania będzie przebiegać zawsze tak samo. Sprawdź, czy wszystkie procesy przebiegają prawidłowo. Dzięki FastPAD będziesz mieć pod kontrolą każdy etap gotowania.

PANEL DOTYKOWY Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni. Technologia FastPAD stale nadzoruje 2 komory. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania. PRECIPAN ZAJMIE SIĘ WSZYSTKIM Twój zespół Ci podziękuje – wybierz temperaturę gotowania oraz stopień przygotowania potrawy, a Precipan wykona wszystko zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami. W każdym z 7 dni tygodnia, proces gotowania będzie przebiegać zawsze tak samo. Sprawdź, czy wszystkie procesy przebiegają prawidłowo. Dzięki FastPAD

będziesz mieć pod kontrolą każdy etap gotowania. **WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ STERUJ GOTOWANIEM!** Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy. Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok. Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.

Aż 8 sposobów gotowania w jednym urządzeniu! Dzięki dużej powierzchni użytkowej (2x 17 dm²), Precipan pozwala na jednoczesne przygotowanie potraw na 100, a nawet więcej, talerzy. Modułowe urządzenia z serii Advancia pozwalają na zwiększenie wydajności.

INNOWACYJNOŚĆ

WKROCZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI! Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni). Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali. System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY Pracuj szybciej, w niższych temperaturach. Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika. Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy. Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

JEDNAKOWY STOPIEŃ PRZYGOTOWANIA POTRAW 6 niezależnych stref podgrzewania zapewnia taki sam stopień przygotowania na całej powierzchni zbiornika

Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimétal zapewnia natychmiastowe rozpraszanie ciepła na całej powierzchni gotowania.

ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA Zbiornik stały to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz: – komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia – szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania – większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak przyskającego tłuszczu – przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.

WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ Dzięki technologii MultiFlow możesz wygodnie: – opróżnić urządzenie z przygotowanej potrawy – zlać i przefiltrować zużyty olej – spuścić do kanalizacji wodę użytą do mycia

DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania, a ponadto posiada strefę roboczą, gdzie możliwe jest umieszczenie pojemnika typu GN 1/1. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni,

urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 13% miejsca! Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1000

Głębokość (mm): 920

Wysokość (mm): 900

Zasilanie: elektryczne

Moc elektryczna (kW): 18

Waga (kg): 158

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

