

Wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 100l 22kW Wariant podstawowy, Precipan BPT10E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-bpt10e

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**99 579,67 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku

KUCHNIA JUTRA

PRECIPAN MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE, KTÓRE ZMIEŚCISZ W CIĄGU KUCHENNYM W Precipanie zrobisz to wszystko, co w piecu konwekcyjnoparowym lub w każdym, innym module ciągu kuchennego, zapewniając zoptymalizowane, ergonomiczne rozwiązanie dla potrzeb nowoczesnej kuchni.

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 sytuację. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.

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.

INNOWACYJNOŚĆ

WKROCH 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.

POZOSTAŃ SUCHY Precipan zbiera wodę z mycia i zmniejsza zużycie mopów do wycierania podłóg. 90% wody czyszczącej zebrane przez system zbierania wody obwodową rynną.

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

ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA Patelnia 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.

DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania. 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 10% 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): 1100

Głębokość (mm): 1020

Wysokość (mm): 1000

Zasilanie: elektryczne

Moc elektryczna (kW): 22

Waga (kg): 233

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

