
Makaroniarka elektryczna 2 komorowa, 2 x 42 litry, 800x900x900, SILKO NEDE94242E

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: NEDE94242E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**36 070,98 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Kuchenka ICooker, kuchenka do makaronu, podwójna komora, jednostka monoblokowa na zamkniętej komorze dolnej. Błat kuchenny z tłoczonej stali nierdzewnej (AISI 304), grubość blatu 20/10 z wanienką na rozlane płyny i szerokim obszarem rozprężania piany, wstępnie zamontowany do połączenia głowica-głowica. Studzienki z tłoczonej stali nierdzewnej (AISI 316), polerowane z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie. Woda jest ładowana za pomocą zaworu elektrycznego aktywowanego na panelu sterowania. Opcje szybkiego napełniania i uzupełniania. Wyłącznik ciśnieniowy zapobiega nagrzewaniu, jeśli studnia jest pusta. Stały kran ze stali nierdzewnej umieszczony pod płytą ociekową. Ogrzewanie za pomocą ekranowanych oporników elektrycznych umieszczonych wewnątrz studni w celu zwiększenia wydajności, mechanizm przechylania ułatwia czyszczenie studni. Sterowanie i ustawienia operacyjne za pomocą podświetlanego komputera z technologią dotykową, czarne piżmo. Urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania makaronu z regulatorem mocy i funkcję smażenia. Temperatura wewnątrz zbiornika jest precyzyjnie kontrolowana z dokładnością do stopnia ° C. Wyposażony w trzy wbudowane timery z brzęczykiem po upływie czasu z automatycznym wyłączaniem w celu zmniejszenia zużycia energii, funkcję czuwania z regulowaną wartością zadaną, dźwiękowe i wizualne powiadomienia o ustawionych czasach i temperaturach, temperatura jest wskazywana nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone, automatyczne sprawdzanie diagnozy w celu kontroli, czy urządzenie działa prawidłowo, cyfrowe wejścia niskiego napięcia w celu optymalizacji zużycia energii. W przypadku gotowania sous-vide urządzenie jest fabrycznie wyposażone w sondę (opcja)

z ostrzeżeniem dźwiękowym po osiągnięciu temperatury rdzenia. Elektronicznie kontrolowana temperatura gotowania. Wyposażony w ręcznie ustawiany termostat bezpieczeństwa. Pojemność komory 42+42 lt. Wymiary komory w cm. 30,5x51x28,5h. Odprowadzanie wody za pomocą uchwyty umieszczonego na podstawie. Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. DOSTARCZANA BEZ KOSZY I POKRYWY.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: od 1 do 4 tygodni

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 900

Linia: 900

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 17

Pojemność (L): 2 x 42

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: