

Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 120 lt Αυτόματο - SB-E915 IM



SKU: 3427653

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Κάδος ανοξείδωτος
- ✓ Σύστημα ανύψωσης κάδου μηχανικό
- ✓ Έλεγχος θερμ/σίας: με θερμοστάτη 50°-310°C
- ✓ Γέμισμα κάδου με νερό μέσω βαλβίδας με διακόπτη

Πιστοποιήσεις

IPX5

ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 120 lt Αυτόματο - SB-E915 IM

Με Αυτόματο Σύστημα Ανατροπής Κάδου- Σειρά 900 Fagor

Το Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 120 lt Αυτόματο - SB-E915 IM είναι Ισπανικής κατασκευής του εργοστασίου Fagor. Διαθέτει ανοξείδωτο κάδο χωρητικότητας 120 lt., με επιφάνεια μαγειρέματος 113 x 61,6 cm και αυτόματο σύστημα ανατροπής του κάδου. Πιο συγκεκριμένα, η ανύψωση του κάδου γίνεται μέσω μηχανικού συστήματος, όπου μπορεί να ανυψώσει τον κάδο κατακόρυφα για να τον αποστραγγίσει τελείως. Η βάση του κάδου έχει πάχος 10 mm και εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Η θέρμανση γίνεται μέσω ανοξείδωτων θερμαντικών στοιχείων που βρίσκονται κάτω από τη βάση του κάδου. Η θερμοκρασία της βάσης του κάδου ελέγχεται από θερμοστάτη μεταξύ 50°-310°C. Ο κάδος γεμίζει με νερό μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας που λειτουργεί με διακόπτη. Ο σωλήνας πλήρωσης βρίσκεται στο πίσω μέρος του μηχανήματος. Επίσης, διαθέτει καπάκι με χειρολαβή, το οποίο έχει διπλό τοίχωμα με ράφι αποστράγγισης στο πίσω μέρος για να ανακατευθύνει το συμπυκνωμένο νερό προς το εσωτερικό του κάδου.

Επίσης, διαθέτει Αδιάβροχη Προστασία IPX5. Χάρη στα λειτουργικά στοιχεία που διαθέτει, όπως το ρυθμιζόμενο θερμοστάτη μεταξύ 50° και 310°C, τη βρύση νερού που γεμίζει το τηγάνι κ.ά, αυτό το μηχάνημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως τέσσερις διαφορετικές συσκευές! Ανήκει στη σειρά 900, με βάθος 93 cm, έτσι ώστε να ταιριάζει με τον υπόλοιπο εξοπλισμό με βάθος 90 cm της κουζίνας.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί:

- **Ως τηγάνι:** για προϊόντα με μικρό πάχος. Γεμίζοντας το τηγάνι με ένα ορισμένο επίπεδο λαδιού, μπορούμε να τηγανίσουμε ψάρια, αρτοσκευάσματα, αυγά κ.ά.
- **Ως πλατό:** για ψήσιμο στο τηγάνι ή «ξηρό-στεγνό μαγείρεμα». Χάρη στη θερμοκρασία που μπορεί να επιτευχθεί στο κάτω μέρος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιφάνεια ψήσιματος και να μαγειρέψετε θαλασσινά, ψάρια, κρέατα κ.ά.
- **Ως βραστήρας (αμέσου θερμάνσεως):** για υγρό μαγείρεμα. Το τηγάνι μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ένας βραστήρας αμέσου θερμάνσεως για την παρασκευή ρυζιού, σάλτσας, φαγητών κατσαρόλας, στιφάδο κ.ά.
- **Ως bain marie:** διατηρώντας μια ελάχιστη θερμοκρασία μέσα στο τηγάνι, για σάλτσες και γαρνιτούρες, ή ακόμα και για μαγείρεμα με bain marie.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κάδος: ανοξείδωτος
- Έλεγχος θερμ/σίας: θερμοστάτης 50°-310°C
- Ανύψωση κάδου: με μηχανικό σύστημα (έως κατακόρυφη ανύψωση για πλήρη αποστράγγιση)
 - Βάση κάδου (πάχους 10 mm) για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
 - Γέμισμα κάδου με νερό μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας με διακόπτη
- Καπάκι με διπλό τοίχωμα & ράφι αποστράγγισης στο πίσω μέρος για ανακατεύθυνση του συμπυκνωμένου νερού προς το εσωτερικό του κάδου
 - Αδιάβροχη Προστασία IPX5
 - **Fagor** Ισπανικής κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Χωρητικότητα	120 lt
Διάσταση Επιφάνειας:	113 x 61,6 cm
Ισχύς:	22,5 kW
Τάση/Συχνότητα:	400 V – 3N/50-60 Hz
Καθαρό Βάρος:	233 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	120 x 93 x 85 cm

Προαιρετικά

PDF