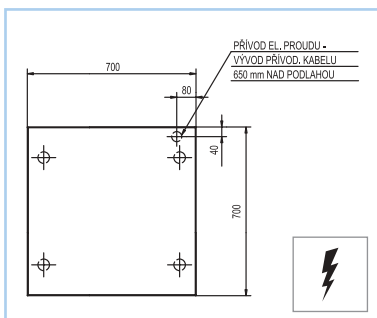


MULTIFUNKČNÍ PÁNVE



Elektrické multifunkční pánve se používají v profesionálních kuchyních na tepelné zpracování potravin - smažení na tuku i bez tuku, grilování, opékání, příprava omáček a šťáv, vaření těstovin, rýže, knedlíků a polévek, dušení masa a zeleniny.

Pánve jsou vyráběné z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní pracovní části a podstavce.

Horní část tvoří pevná nádoba se dnem o síle 12 mm s celoplošně vyhřívaným dnem. Nádoba s kulatými vnitřními rohy je vyrobena z korundem otryskaného nerez, která je odolná proti korozivním účinkům vody a soli. Dno nádoby je opatřeno vypouštěcím otvorem se speciální zátkou pro vypouštění tekutých produktů. Nádobu lze zakrýt víkem.

Uvnitř podstavce je výsuvně uložena nádoba pro zachycení vypouštěných produktů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 1 x vypouštěcí zátku
- 1 x poklice
- 1 x víko GN 1/1 (k vypouštěcí nádobě)
- 1 x nádoba GN 1/1 - 200 ml (k vypouštěcí nádobě)



MODEL	ELEKTRICKÁ E-MFP-35/700
Vnější rozměry (š x h x v v mm)	700 x 700 x 900
Velikost nádoby (mm)	510 x 477 x 148
Regulace teploty (°C)	50 - 280° C
Obsah vany	max. 35 litrů
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon	5,5 kW (1 x 1,5 kW + 2 x 2 kW)
Smažicí plocha nádoby	0,42 m ²
Krytí	IP 34
Brutto (objem/hmotnost)	0,47 m ³ / 104 kg varianta D
Podstavce:	
D - s dvířky	ano
F - s volným prostorem	ano
DS - s dvířky a policí	ne
FS - s volným prostorem a policí	ne
Vařidlová část - konzolový systém	ano
EO - s elektrickou troubou	ne



STANDARD

CLASSICO 700

CLASSICO 900

MYČKY

KONVEKTOMATY