Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 90 lt Αυτόματο - SB-E910 M

SKU: 2786

info@arzinos.gr
+30 210 4838 252

Σημαντικές Πληροφορίες

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

Πιστοποιήσεις

IPX5

info@arzinos.gr
+30 210 4838 252

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 90 lt Αυτόματο - SB-E910 M

Με Αυτόματο Σύστημα Ανατροπής Κάδου– Σειρά 900 Fagor

Το Ανατρεπόμενο Τηγάνι Ηλεκτρικό 90 lt Αυτόματο - SB-E910 M είναι Ισπανικής κατασκευής του εργοστασίου Fagor. Διαθέτει κάδο από μαντέμι χωρητικότητας 90 lt., με επιφάνεια μαγειρέματος 73 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 8 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 ψησίματος 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.

info@arzinos.gr
+30 210 4838 252

Γενικά Χαρακτηριστικά

• Κάδος: από μαντέμι
• Έλεγχος θερμ/σίας: θερμοστάτης 50°-310°C
• Ανύψωση κάδου: με μηχανικό σύστημα (έως κατακόρυφη ανύψωση για πλήρη αποστράγγιση)
• Βάση κάδου (πάχους 8 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	90 lt
Διάσταση Επιφάνειας:	73 x 61,6 cm
Ισχύς:	15 kW
Τάση/Συχνότητα:	400 V – 3N/50-60 Hz
Καθαρό Βάρος:	195 kg
Διαστάσεις (MxBxY):	80 x 93 x 85 cm