

Линк към продукта: <https://cncworld.bg/10-500-w-80-kg-p-333.html>

Дюнер машина - 10 500 W - 80 kg месо

Цена с вкл. ДДС	2 999 лв
Цена без ДДС	2 499 лв
Наличност	Наличен
Време за доставка	48 часа
Каталожен номер	УКВ-05
Код на производителя	POTIS-E4-S

Описание на продукта

Дюнер машина - 10 500 W - 80 kg месо



Напрежение [V]: **400**

Цвят: **Сребърен**

Мощност [W]: **10500**

Дължина на шиша [mm]: **820**

Материал на корпуса: **Неръждаема стомана**

Размери със съда за отцеждане: **550 x 710**

Подвижна дръжка: **Не**

Работна светлина: **Не**

Акcesoари, подходящи за съдомиялна машина: **Не**

тегло на месото [kg]: **80**

Размери (ДхШхВ) [cm]: **74 x 56 x 129.5**

Тегло [kg]: **45,7**

Размери при доставка (ДхШхВ) [cm]: **63 x 53 x 126,5**

Транспортно тегло [kg]: **50,7**

Комплектът включва:

- Машина за дюнер
- Ръководство
- Щепселът не е включен

С КАКВО СЕ ОТЛИЧАВА НАШАТА МАШИНА ЗА ДЮНЕР?

- Ефективност - благодарение на въртящата се дръжка всички страни на месото се изпичат равномерно
- Производителност - 10 500 W скара за дюнер е проектирана за години употреба в кетъринг индустрията
- Професионализъм - равномерното печене благодарение на въртящото се движение допринася за постигането на отлични резултати
- Хигиеничен - издърпващата се тава за отцеждане ви позволява удобно да се отървете от мазнините
- Издръжливост и лесна поддръжка - изработени от устойчива на корозия неръждаема стомана

Електрическа машина за дюнер за търговска употреба

С електрическата машина за дюнер POTIS E4-S от Potis ще пригответе идеално изпечено и сочно месо всеки път, независимо дали е агнешко, телешко или пилешко за дюнери, шоарма, гирос или такос ал пастор. Вертикалната скара за дюнер впечатлява със своя енергоспестяващ дизайн и лесна за използване въртяща се дръжка.

Тъй като машината не изисква газ, нейната универсална употреба е идеална за места като снек барове, бистра и ресторанти.

Пригответе си автентични месни специалитети със скара за дюнер от Potis

Благодарение на ефективните нагревателни елементи с мощност от 10 500 W, машината за дюнер бързо загрява до правилната температура. Освен това можете да използвате превключвателите, за да определите колко нагреватели да включите, колко интензивни трябва да бъдат и дали колчето трябва да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно.

Тази функция позволява удобно рязане на месо както за потребители с дясна, така и за лява ръка. Интензитетът на запичане може да се регулира и чрез придвижване на шишчето по-близо или по-далеч от нагревателните елементи, което ви позволява да изпечете идеално дюнер.

С поставена тава за отцеждане машината за дюнере има размери 550 x 710 mm. Това ви дава много място за месо с максимална височина от 820 mm. В допълнение, здравата конструкция е в състояние да понесе натоварване до 80 kg. Тези параметри са идеални за претърпени закусални и бистра.

Корпусът е изработен от хигиенична и безопасна за здравето неръждаема стомана. Отговаря на високите изисквания на кетъринг индустрията. Устойчивият на корозия материал придава на уреда за дюнер модерен дизайн, като същевременно го прави лесен за почистване. Затова вертикалната скара впечатлява със своята висока издръжливост и здравина.