

URZĄDZENIA GRZEWCZE MULTIFUNKCYJNE

W profesjonalnej kuchni gastronomicznej wykorzystuje się specjalistyczne, podręczne urządzenia do różnych czynności grzewczych. Należą do nich **szybkowary, wolnowary, combiary, urządzenia do gotowania ryżu, patelnie uniwersalne** itp. Ich zaletą są niewielkie rozmiary i możliwość ich przechowywania w szafkach, co sprzyja oszczędności miejsca. Przeznaczone do małej, średniej gastronomii i użytku domowego. Posiadamy w ofercie takie urządzenia firm: **HENDI, BARTSCHER, YATO** oraz innych markowych firm z grupy producentów AGD.

HENDI MULTIPATELNIĄ

Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą. Odłączany termostat z zasilaniem. Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania w ciepłe potraw. Pokrywa z przezroczystą szybą i dwa izolowane uchwyty. Patelnie fi 400/550 x H50/60 mm. Zasilanie 230 V/50 Hz



BARTSCHER MULTIPATELNIĄ

W ofercie urządzenia z aluminium z powłoką nieprzywierającą i szklaną pokrywą. Wymiary:
Okrągłe fi 360/380/515 x H40/80/50 mm
Pojemność: 4/7/8/10 ltr.
Prostokątne: 370/395 x 285/275 x 80/58 mm
Pojemność: 7,5 / 4 ltr.
Zasilanie 230 V/50 Hz



BARTSCHER PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNĄ

Art.150121

Elektryczna patelnia wielofunkcyjna oferuje różne możliwości zastosowania przy zachowaniu wysokiej uniwersalności i prostoty obsługi. Wykonana z odlew aluminium i łatwo wyjmowana patelnia z powłoką nieprzywierającą jest dostępna w komplecie z pasującą pokrywą szklaną. 7 ltr; fi 360x80 mm; 1,5 kW



LUND WOLNOWAR

Przeznaczony do przygotowania dań, które wymagają długiego gotowania lub duszenia na wolnym ogniu takich jak: bigos, gulasze mięsne, warzywne, leczko, powidła, dania z makaronem i ryżem, przetwory. Pozwala zachować więcej wartości odżywczych i witamin bez znaczącej utraty smaku i aromatu składników poddanych obróbce termicznej. Potrawy nie zagotowują się, lecz powoli podgrzewają. Pojemność miski: 4,5l. Czarna, ceramiczna wyjmowana miska. Pokrywa z hartowanego szkła. Obudowa ze stali nierdzewnej. Możliwość ustawienia czasu do 18 godzin co 30 minut. Funkcje gotowania: wysoka, niska podtrzymywanie temperatury. Cyfrowy panel sterowania



LUNND KOMBIWAR HALOGENOWY 17L

Kompaktowe urządzenie wielofunkcyjne, które piecze, grilluje, opieka, gotuje, gotuje na parze, odmraża i podgrzewa. Dzięki zastosowaniu halogenów piecze o kilka razy szybciej w porównaniu do tradycyjnego piekarnika. Moc: 1400W

Od 3 do 5 razy szybsze pieczenie w porównaniu z tradycyjnymi piekarnikami.
 Pojemność: 12 l, z zamontowanym pierścieniem: 17 l (12l + 5l)
 Beztłuszczowe gotowanie
 Równomierne pieczenie (termoobieg)
 Intuicyjna **regulacja temperatury (65-250°C)** i czasu pracy (0-60 min)
 Misa z hartowanego szkła z funkcją autoczyszczenia
 Niskie zużycie energii elektrycznej

Polecane temperatury i czas gotowania:

Kurczak - 30-40min, 180-200 stopni C
 Ryba - 15-20min, 130-150 stopni C
 Wieprzowina - 15-20min, 180-200 stopni C
 Ciasto - 10-12min, 140-160 stopni C
 Homar - 12-15min, 140-160 stopni C
 Krewetki - 10-12min, 150-180 stopni C
 Krab - 10-13min, 140-160 stopni C
 Kielbasa - 10-13min, 120-150 stopni C
 Orzechy - 10-15min, 140-160 stopni C
 Ziemniaki - 30-40min, 180-200 stopni C
 Grzanki, pieczony chleb - 8-10min, 120-140 stopni C



STALGAST URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

Łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
 Obudowa ze stali nierdzewnej
 Łyżka, widelec oraz 2 miarki w standardzie
 Automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
 Praktyczna miarka wewnątrz misy
 Do przyrządzenia od 10 do 36 porcji ryżu
 Wyjmowany pojemnik



YATO URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

Automatyczny tryb **podtrzymania ciepła przez kilka godzin po zakończeniu procesu gotowania.**
 Przeznaczona do restauracji serwujących sushi lub inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.
 Pojemność: 16,5 / 27 ltr. w tym 5,5 / 9 ltr. suchego ryżu;
 30 / 50 porcji po 180 ml.
 Średnica: 380 mm
 Wysokość: 240 mm
 Wymiary zewnętrzne: D560xS490xW405 mm
 Materiał: stal nierdzewna / uchwyt ABS

