

Turska: 38200627001

Töölaud koos pritsmete ja sahtlitega sügavus 600 mm 1200x600 mm 2 sahtlit



Kuvaus

Mis on professionaalne hautamispann

Hautamispann on ideaalne köögitehnika pikkade toiduvalmistamisperioodide jaoks, mis nõuavad vedelike olemasolu, nagu hautised, supid, hautised.

Hautamisel asetatakse küpsetatav toit anumasse, mis seejärel suletakse raske, peaaegu õhukindla kaanega, et vähendada keeduauru hajumist. Sel viisil tagab hautamine väga pehme liha ja kõigi koostisosade täieliku maitse.

Professionaalse hautamispannu omadused

Hautamispann on valmistatud roostevabast terasest, mis sobib toiduga kokkupuutumiseks vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Küttekontuur jaotab kuumuse ühtlaselt kogu pannil, tagades ühtlase küpsemise.

Mahutavus varieerub sõltuvalt mudelist, alates minimaalselt 16,7 liitrist kuni üle 80 liitri, nagu ka hautamispanni sügavus, mis ulatub 700 mm-st kuni 900 mm-ni.

Tänu automaatsele kallutussüsteemile on keetmise lõpus lihtne küpsetatud toitu vastavasse anumasse ümber tõsta.

Temperatuur on reguleeritav välise nupu abil vahemikus +90 °C kuni +300 °C.

Hautamispannid võivad töötada nii elektri- kui ka gaasitoitega. Viimasel juhul on gaasiga töötavatel mudelitel ühendusklapp tagaküljel.

Kuidas puhastada professionaalset hautamispanni.

Enne hautamispanni puhastamist on hea mõte selle sisu täielikult tühjendada ja oodata, kuni masin on jahtunud. Seejärel võite jätkata puhastamist mitteagressiivse köögipuhastusvahendi ja mitteabasiivse käsna abil.

Professionaalsed hautamispannid Ristoattrezzature's.

Kõik Ristoattrezzature's müügil olevad professionaalsed hautamispannid on CE-märgistatud.

Mitat

| | |
|--------------------|-----------------|
| Altezza alzata | 100 mm |
| Dimensioni esterne | 1200x600x850 mm |