



NOVINKA VO FORME OPCIE! NEW OPTION!

VARNÉ KOTLE S PRACOVNÝM TERMOSTATOM BOILING PANS WITH A TEMPERATURE CONTROLLER



Výhody a charakteristika:

Vo vnútornom plášti varnej nádoby je inštalovaný pracovný termostat 30-100°C, hysteréza +/-2°C. Varný kotel s pracovným termostatom vyrieši detailné a osobitné požiadavky pre zdokonalenie technologického postupu spracovania chutných výrobkov a pokrmov.

- » dokáže regulovať teplotu už od 30°C do bodu varu
- » ideálny pre sterilizovanie, konzervovanie, varenie
- » určený pre rôzne pokrmy, ktoré je potrebné tepelne spracovať podľa nastavenej teploty
- » dostupný vo verzii s elektrickým alebo plynovým ohrevom
- » okrúhle kotle v objeme 85l, 100l, 150l, a hranaté kotle v objeme 85l, 100l, 150l, 200l, 300l, 400l a 500l

Kde sa najviac využíva?

- » Konzervárne, mäsokombináty, hotely, reštaurácie, školské jedálne a iné potravinárske a stravovacie prevádzky



Features and benefits:

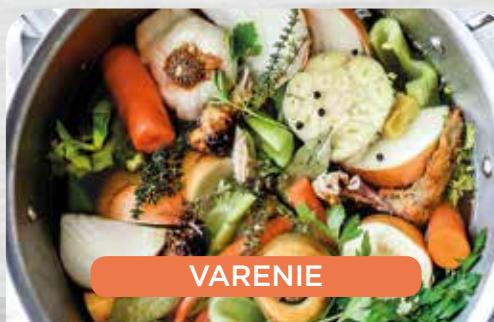
Inside the cooking pot is a temperature controller of 30-100°C fitted with a hysteresis of +/-2°C. The boiling pan with a temperature controller will solve your detailed and special requirements for food preparation.

- » it controls - regulates the food temperature from 30°C up to boiling point
- » perfect for cooking, sterilization, canning
- » designed for different type of dishes that needs to be heat-treated by a set temperature
- » available in electric or gas supply
- » round version in a volume of 85l, 100l, 150l and the square version in a volume of 85l, 100l, 150l, 200l, 300l, 400l and 500l

Where is it most used?

- » Canning factories, meat processing, hotels, restaurants, school canteens and other.

Produkt získal významné ocenenie na DANUBIUS GASTRO 2019.
Awarded at Slovak HORECA exhibition DANUBIUS GASTRO 2019

**STERILIZOVANIE****VARENIE****KONZERVOVANIE**

OVLÁDACIE PANELY / CONTROL PANELS



» Ovládacie panely sú jednoduché a ľahko prístupné z prednej strany.

» Control panels are easy to use and easily accessible from the front side.

» Elektrický varný kotol s inštalovaným pracovným termostatom 30-100°C, hysteréza +/-2°C.

» ELECTRIC boiling pan with temperature control - thermostat 30 - 100 °C, hysteresis +/-2°C.



» Plynový varný kotol s inštalovaným pracovným termostatom 30-100°C, hysteréza +/-2°C.

» GAS boiling pan with with temperature control - thermostat 30 - 100 °C, hysteresis +/-2°C.

