

Arkusz danych produktu ZENAR XL 6 S SteamerPlus

Nr art. 526054

Zalety



- Wygodne rozwiązanie umożliwiające przygotowywanie dań i gotowanie na parze
- Bardzo duża komora ze zintegrowaną krawędzią do zawieszania pojemników do gotowania na parze
- Przesuwana deska do krojenia umożliwia umieszczenie produktów bezpośrednio w pojemniku gastronomicznym zawieszonym na krawędzi komory
- Przestronny ociekacz można wykorzystać do odstawiania dużych pojemników do gotowania na parze
- Dwa perforowane pojemniki gastronomiczne służące do przygotowywania na parze warzyw, mięsa, ryb itp.
- Wysokiej jakości funkcjonalne wyposażenie: korek automatyczny, zakryty przelew C-overflow i system odpływowy InFino, eleganckie i łatwe w utrzymaniu czystości

Kolory



SILGRANIT czarny

Dostępne kolory

czarny
antracyt
szarość skały
wulkaniczny szary
biały
delikatny biały
tartufo
kawowy

Zakres dostawy

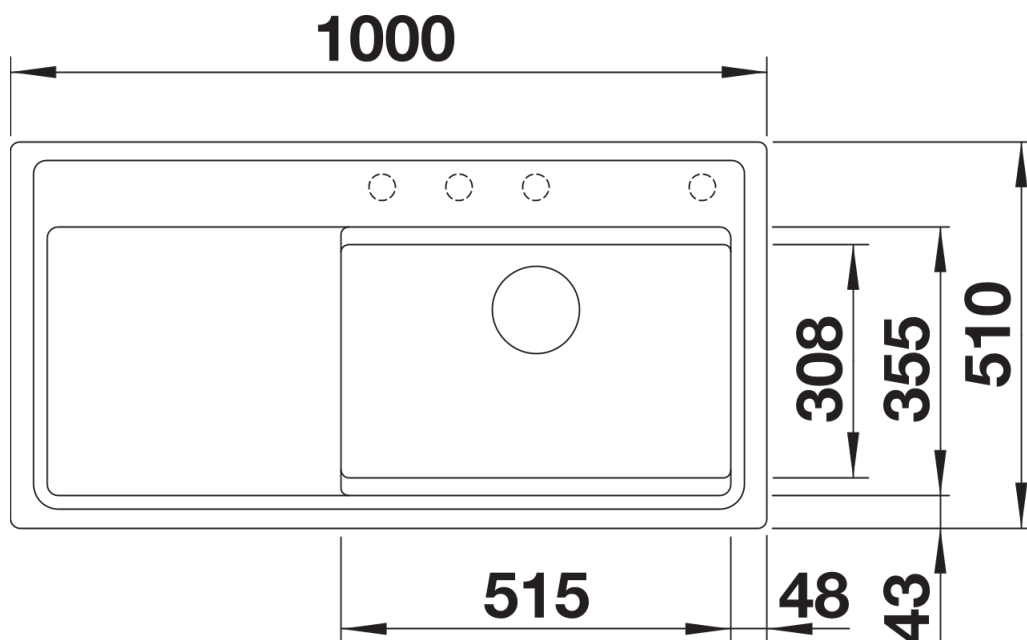
- deska do krojenia z drewna jesionowego
- perforowany pojemnik gastronomiczny $\frac{1}{3}$ do gotowania na parze
- perforowany pojemnik gastronomiczny $\frac{1}{2}$ do gotowania na parze
- armatura przelewowo-odpływowa
- korek z sitkiem 3 $\frac{1}{2}$ " InFino ze sterowaniem korkiem automatycznym (pokrętko)

1565814 - GN $\frac{1}{3}$ Pojemnik ze stali szlachetnej, perforowany

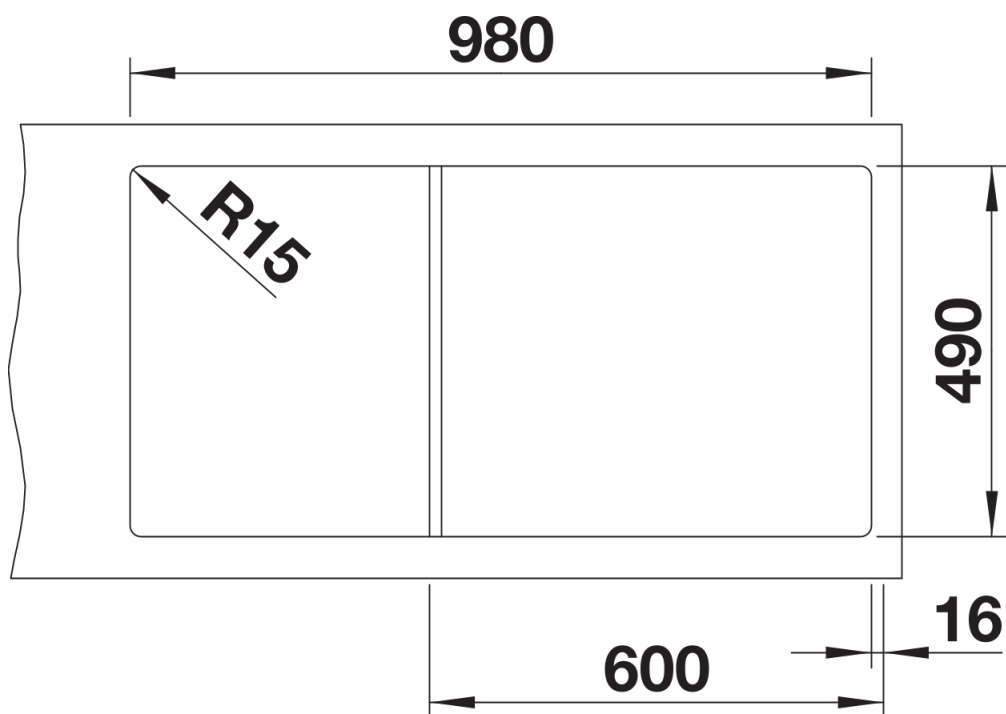
232791 - Deska do krojenia z drewna jesionowego

574343 - GN $\frac{1}{2}$ Pojemnik ze stali szlachetnej, perforowany

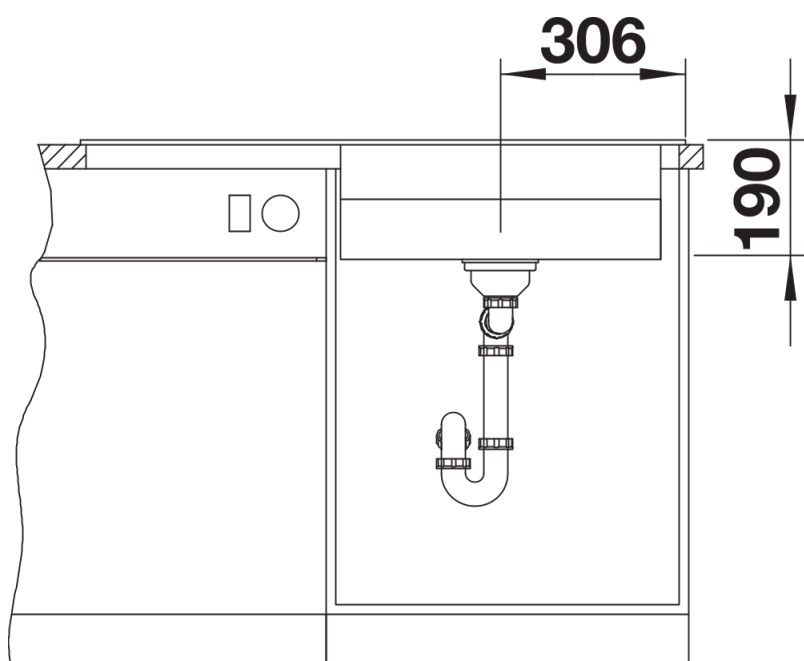
Szczegóły



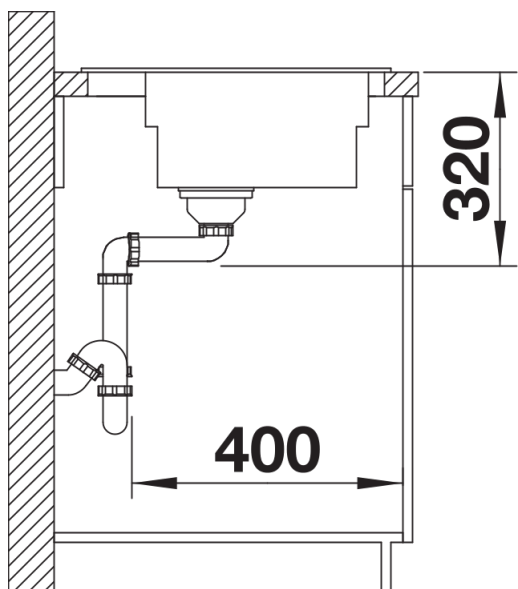
Widok



Wycięcie



Widok z przodu



Widok z boku