

Link do produktu: <https://atech24.pl/profesjonalna-maszyna-do-prazenia-pozioamy-cylinder-rownomierne-prazenie-oszczednosc-energii-p-277.html>



Profesjonalna maszyna do prażenia – poziomy cylinder, równomierne prażenie, oszczędność energii

Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	AT-96

Opis produktu

Profesjonalna maszyna do prażenia żywności

Prażenie to proces obróbki termicznej, który nadaje produktom wyjątkowy smak, aromat i teksturę, a także poprawia ich wartość odżywczą. Doskonale sprawdza się w przypadku różnorodnych produktów, takich jak orzechy, ziarna, nasiona, kawa, przyprawy czy zboża. Dzięki prażeniu można podkreślić naturalne walory smakowe surowców, wydobywając ich głębię i aromat.

Dodatkowo prażenie poprawia trwałość produktów, redukując wilgotność i ograniczając ryzyko pleśnienia. Prażone produkty są cenione w kuchni oraz przemyśle spożywczym, stanowiąc podstawę zdrowych przekąsek, dodatków do potraw oraz składników wykorzystywanych w piekarnictwie, cukiernictwie czy produkcji kawy.

- Poziomy cylinder grzewczy** – zapewnia równomierne nagrzewanie, doskonałe uszczelnienie oraz idealny efekt prażenia.
- Ulepszona konstrukcja** – tylna pokrywa jest otwierana, co ułatwia konserwację i naprawę urządzenia.
- Izolacja cieplna** – zewnętrzna warstwa cylindra wykonana jest z wysokiej jakości azbestu, który działa jako izolator ciepła. Dzięki temu urządzenie jest wydajne energetycznie i spełnia wymagania temperaturowe różnych rodzajów prażonej żywności, oszczędzając czas i energię.
- Wygodne wyjmowanie produktów** – surowce są prażone pionowo w cylindrze, bez przywierania. Po prażeniu produkty można łatwo wyciągnąć z cylindra za pomocą przełącznika zmiany kierunku obrotów. Dodatkowo proces oddzielania i przesiewania odbywa się automatycznie, bez konieczności ręcznego działania.

Dane techniczne:	Napięcie	230V/50Hz
	Materiał	Stal nierdzewna
	Moc	2,5 kW
	Rozmiar	60 × 35 × 40 cm
	Waga	15 kg