Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 08:55

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/frytownica-beztluszczowa-afd-5010-p-406795.html



Frytownica beztłuszczowa AFD 5010

Cena brutto	**380,99 zł**
Cena netto	**309,75 zł**
Numer katalogowy	**HKAMIFRAFD50100**
Kod producenta	**1194489**
Kod EAN	**5906006944896**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Mycie w zmywarce	**Niezalecane**
Wyświetlacz LCD	**Tak**
Podstawa antypoślizgowa	**Tak**
Długość przewodu zasilającego	**0.9**
Moc	**1800**
Waga	**4.8**
Pojemność (AGD)	**7.2**
Wymiary	**387 x 317 x 303 mm**
Kolor AGD	**czarny**
Pozostałe parametry	**Pojemność kosza: 6 l**

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa AFD 5010

Dotykowy panel sterowania
Pozbawiony pokręteł, nowoczesny i intuicyjny moduł sterowania pozwoli Ci z łatwością ustawić odpowiednie parametry pracy frytownicy. Sensory są czułe na dotyk, dzięki czemu sprawnie wybierzesz odpowiedni program. Bez problemu utrzymasz też panel w czystości - po użyciu wystarczy przetrzeć go ściereczką.

Wyświetlacz LED
Nowoczesny wyświetlacz LED w czasie rzeczywistym pokaże Ci informacje dotyczące temperatury, czasu czy gotowości urządzenia do pracy. Dzięki alertom w odpowiednim momencie dowiesz się o koniecznych do wykonania czynnościach - np. przemieszaniu frytek. A po skończonym gotowaniu wyświetlacz z łatwością wyczyścisz. Dzięki czytelnym komunikatom masz stałą i pełną kontrolę nad działaniem urządzenia.

Regulacja temperatury
Skorzystaj z ustawień termostatu pozwalających dostosowywać temperaturę pracy urządzenia w standardowym zakresie od 80 do 200°C. Jeśli planujesz suszenie grzybów, ustaw temperaturę w zakresie od 30 do 90°C. Możesz zarządzać wysokością temperatury ręcznie, ustawiając ją za pomocą wygodnych przycisków co 5°C albo użyć programów gotowych z temperaturą ustawioną domyślnie.

Regulacja timera
Zarządzaj czasem pracy frytownicy ręcznie, ustawiając go za pomocą wygodnych przycisków albo użyj jednego z programów gotowych z czasem ustawionym domyślnie. W codziennym gotowaniu ustawiaj timer w zakresie do 60 minut (co 1 minutę), w zależności od potrzeb. A jeśli planujesz suszenie, masz do dyspozycji przedział od 1 do 24 godzin (co 1 h).

Sterowanie elektroniczne
Wykorzystaj sterowanie elektroniczne, by szybko i bezbłędnie dostosować czas, temperaturę i inne parametry pracy urządzenia do Twoich potrzeb. Wygodne sterowanie elektroniczne to większa precyzja, dzięki której zyskasz pełną kontrolę nad przebiegiem gotowania oraz wygodę użytkowania, której nie daje sterowanie manualne.

Nienagrzewająca się rączka
Chwila nieuwagi podczas gotowania wystarczy, by się poparzyć. Z bezpieczną, nienagrzewającą się rączką nie ma ryzyka poparzenia. Uchwyt frytownicy wykonany jest ze specjalnych materiałów, które nie przyjmują temperatury z urządzenia. Nie musisz używać dodatkowych akcesoriów, by bezpiecznie otworzyć urządzenie podczas jego użytkowania.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Jeśli temperatura urządzenia niebezpiecznie wzrośnie, sprzęt automatycznie się wyłączy. Po ochłodzeniu znów będzie gotowy do użycia.

Baza antypoślizgowa
Antypoślizgowa konstrukcja wyraźnie zwiększa stabilność urządzenia i zapobiega jego ślizganiu się po powierzchni.