Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 07:04

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/frytownica-beztluszczowa-afm-5020-p-406796.html



Frytownica beztłuszczowa AFM 5020

Cena brutto	**344,99 zł**
Cena netto	**280,48 zł**
Numer katalogowy	**HKAMIFRAFM50200**
Kod producenta	**1195097**
Kod EAN	**5906006950972**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Wyświetlacz LCD	**Tak**
Podstawa antypoślizgowa	**Tak**
Moc	**1600**
Waga	**4.6**
Funkcje	**Dotykowy panel sterowania Nienagrzewająca się rączka Automatyczne wyłączanie Regulacja temperatury Zabezpieczenie przed przegrzaniem Wyświetlacz LED Regulacja timera Programy automatyczne Sterowanie elektroniczne**
Pojemność (AGD)	**5.2**
Wymiary	**27.6 x 29.5 x 37.2 cm**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

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.