

GLÜHWEIN- und EINKOCHAUTOMAT *Edelstahl, mit Ablaufhahn*



ROMMELSBACHER

Einkochen – wieder voll im Trend

Mit diesem praktischen Glühwein- und Einkochautomaten können Sie das ganze Jahr die Früchte des Sommers genießen. Obst, Gemüse, Säfte und Marmeladen lassen sich darin auf gesunde und komfortable Weise konservieren. Zur Winterzeit ist er ideal zum Ausschicken von heißem Glühwein oder Punsch. Die eingestellte Temperatur wird durch den Präzisionsthermostat zuverlässig gehalten und über den integrierten Ablaufhahn können Getränke bequem direkt in Tassen abgefüllt werden. Auch zum Warmhalten größerer Mengen Speisen ist der KA 2001/E ein beliebter Helfer bei Festen und Veranstaltungen. Der Topf ist aus hochwertigem 18/10 Edelstahl, daher äußerst robust und pflegeleicht. Mit dem als Zubehör erhältlichen Entsafter Aufsatz (Type EA 1803) kann der KA 2001/E auch als Dampfentsafter genutzt werden.



Technische Daten:

- Type: KA 2001/E
- 230 V ~ 1800 W • Edelstahl/schwarz
- mit integriertem Ablaufhahn
- Inhalt 27 Liter bzw. für 14 Gläser à 1 Liter
- Temperaturregler mit Präzisionsthermostat, Entsafterstellung
- Überhitzungs- und Trockengehschutz, Kontrolllampe
- hochwertiger Topf aus 18/10 Edelstahl, gebürstet
- geschlossener Topfboden für leichte Reinigung
- wärmeisolierende Griffe, integrierte Kabelaufwicklung
- komplett mit Einlegerost
- Abmessungen: 46 x 39 x 48 cm
- EAN: 40 01797 441409
- in weiteren Ausführungen erhältlich (z.B. als Type KA 2000/E ohne Ablaufhahn, Type KA 2004/E mit Ablaufhahn, Vollautomatik und Zeitschaltuhr, sowie Modelle mit emailliertem Topf).