



El DimSum para cocinar al vapor está fabricado en acero inoxidable y se compone de un tanque de agua, un termostato para controlar la temperatura y una rejilla superior desmontable donde colocar las cestas de bambú.

Está equipado con un sistema automático de llenado que controla en todo momento el nivel de agua.

El vaciado se realiza de forma manual a través de una válvula de vaciado.

Una vez conectado el equipo a la red de suministro de agua, a la red de desagüe y a la red eléctrica, funciona de forma totalmente automática.

Puede incorporar una zona especial para la cocción de pescado y se puede realizar con dimensiones y diseño personalizado.

La facilidad en el manejo y total autonomía, son las características que definen este nuevo DimSum.

DimSum新型带电子控制器蒸锅用于蒸制食品，采用不锈钢材料，储水能力50公升，带温度计控制温度，上层透气网可拆卸，用于放置竹筐。

带自动装水系统，随时控制水量，避免烧锅。

防水采用手动方式，通过阀门进行。您可添加烹制鱼类产品的特殊区域。可根据您的需求进行设计和制作。

蒸锅接上自来水后、下水道和供电后，完全自动运行，这些是DimSum新型蒸锅的独一无二的特点。

The DimSum for steam cooking is manufactured in stainless steel and is composed of a tank of water, a thermostat to control the temperature and a removable rack where the bamboo baskets are put.

It is equipped with an automatic filling system which constantly controls the level of water.

Emptying is carried out in a manual way through an emptying valve.

Once the equipment is connected to the water supply, the drainage and electrical networks, it works in a totally automatic way. A special zone for the cooking of fish can be incorporated and It can be made with personalized dimensions and design.

The ease of use and autonomy are the defining characteristics of the new DimSum.

Le DimSum, pour cuisiner à la vapeur, est fabriqué en acier inoxydable et est composé d'un réservoir d'eau, d'un thermostat pour contrôler la température et d'une grille supérieure démontable pour poser les paniers en bambou.

Il est équipé d'un système automatique de remplissage qui contrôle à tout moment le niveau de l'eau, et remplace l'eau évaporée. La vidange se fait à travers une soupape manuelle.

Une fois l'équipement connecté au réseau de distribution d'eau, au réseau de sortie d'eau et au réseau électrique, il fonctionne de façon entièrement automatique. Une zone spéciale pour la cuisson du poisson peut s'incorporer. On peut la faire de dimensions et avec un design personnalisés

La facilité de maniement et son autonomie totale sont les caractéristiques qui définissent ce nouveau DimSum.

Il Dim Sum per cucinare al vapore è fabbricato in acciaio inossidabile e si compone di una vasca per l' acqua, un termostato per il controllo della temperatura e di un ripiano superiore forato smontabile, sul quale collocare i cestini di bambù.

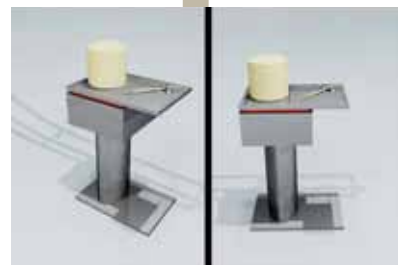
È provvisto di un sistema automatico di riempimento che controlla in ogni momento il livello dell' acqua.

Lo svuotamento si effettua manualmente, attraverso una valvola di scarico.

Una volta collegato il Dim Sum alla rete per l' erogazione dell' acqua, alla rete di scarico, alla rete elettrica, funziona in modo completamente automatico.

Può includere una zona speciale per la cottura del pesce e può essere realizzato di dimensioni e design personalizzati.

La semplicità del suo utilizzo e la totale autonomia sono le caratteristiche che definiscono questo nuovo prodotto.



点心 :: DIMSUM ::

