

GLÜHWEIN- u. EINKOCHVOLLAUTOMAT

Edelstahl, mit Zeitschaltuhr & Ablaufhahn



ROMMELSBACHER

Tradition „Made in Germany“

Einkochen – alles andere als altbacken! Mit diesem praktischen Einkochvollautomaten lassen sich Obst, Gemüse, Säfte und Marmeladen auf gesunde und komfortable Weise konservieren. Im Winter ist er ideal zum Ausschank 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 2004/E ein beliebter Helfer bei Festen und Veranstaltungen. Der Topf aus hochwertigem Edelstahl ist äußerst robust und pflegeleicht; und mit einer kraftvollen Leistung von 2000 W für jeden Einsatz perfekt geeignet. Die integrierte Einkochautomatik mit Zeitschaltuhr steuert den Einkochvorgang automatisch; diese patentierte Technik sorgt dafür, dass die Zeit erst zu laufen beginnt, wenn die Einkochtemperatur erreicht ist.

Ein weiteres Plus: Mit dem als Zubehör erhältlichen Entsafter Aufsatz (Type EA 1803) kann der KA 2004/E auch als Dampfentsafter genutzt werden.



Technische Daten:

- Type: KA 2004/E
- 230 V ~ 2000 W • Edelstahl/schwarz • mit Ablaufhahn
- Inhalt 27 Liter bzw. für 14 Gläser à 1 Liter
- mit 120 Min. Zeitschaltuhr und integrierter Einkochautomatik
- hochwertiger Topf aus 18/10 Edelstahl, gebürstet
- geschlossener Topfboden für leichte Reinigung
- Temperaturregler mit Präzisionsthermostat, Entsafterstellung
- Überhitzungs- und Trockengehschutz, Kontrolllampe
- wärmeisolierende Griffe, integrierte Kabelaufwicklung,
- mit Einlegerost
- Abmessungen: 46 x 39 x 48 cm
- EAN: 40 01797 443205
- in weiteren Ausführungen erhältlich (z.B. als Type KA 2000/E ohne Zeitschaltuhr/ohne Ablaufhahn, Type KA 2001/E ohne Zeitschaltuhr/mit Ablaufhahn, KA 2002/E mit Zeitschaltuhr/ohne Ablaufhahn, sowie verschiedene emaillierte Modelle).