



<https://e-caldo.pl> (48) 389-50-48 lub 602-399-999 sklep@e-caldo.pl



Prodiż elektryczny pojedynczy Prumel PE 3-600

Producent: Radix dawniej Prumel

Czas wysyłki: szybka wysyłka - towar w magazynie

Cena

299,99 PLN

Opis produktu

Prodiż pojedynczy Prumel PE-3-600 ze sznurem przyłączeniowym wyprodukowany w Polsce!

PRZEZNACZENIE

Prodiż elektryczny jest estetycznym, ekonomicznym i funkcjonalnym piekarnikiem służącym do wypieku ciast, zapiekania oraz pieczenia mięs i drobiu.

- Upieczemy w nim dobre ciasto lub mięso - niższym kosztem niż w piekarniku.
- Jest to jego bardzo duża zaleta.
- Wypiek nie będzie wysuszony, jak w tradycyjnych piekarnikach.
- Smak ciasta lub mięsa upieczonego w prodiżu zachwyci waszych gości.
- Niski koszt i łatwa obsługa są szczególnymi zaletami tego wyrobu.
- Prodiż jest niezastąpionym sprzętem w gospodarstwach domowych. Potrawy przyrządzane w prodiżu są smaczne i zdrowe.



PARAMETRY TECHNICZNE

- napięcie znamionowe 230 V ~

- moc znamionowa 600 W
- pojemność 3,5 l
- gabaryt Ø 320x190 mm
- masa 1,8 kg
- producent – Radix dawniej Prumel





NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO - Państwowy Zakład Higieny
NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH - National Institute of Hygiene

ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

B-BŻ-6071-54/19/D

Niniejszym zaświadcza się, że niżej wymieniony wyrób
o zadeklarowanym przez producenta składzie, wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem,
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka

This is to certify that the below named product, having composition as declared by the manufacturer
does not pose hazard to human health when used according to its purpose

Wyrób/Product: prodże elektryczne typ PE3.600, PPG.92, PE1.500
Zawierający/Containing: aluminium gat. 1050A, szkło hartowane sodowo-wapniowe
Przeznaczony do/Destined for: pieczenia ciast, drobiu i mięsa

Wyroby aluminiowe nie mogą być stosowane do przygotowywania i przechowywania produktów mocno kwaśnych (pH <4,5), zasadowych (pH >8,5) i słonych (powyżej 3,5% NaCl). Informację tej treści należy umieścić na etykiecie handlowej dołączanej do wyrobów.

Wytwórca/Manufacturer: Radix
05-119 Legionowo, Michałów Reginów, ul. Polna 5C
Zakład Produkcji Prumel
05-800 Pruszków, ul. Mostowa 4

Niniejszy dokument wydano dla/This certificate was issued to:

Radix
05-119 Legionowo, Michałów Reginów, ul. Polna 5C
Zakład Produkcji Prumel
05-800 Pruszków, ul. Mostowa 4

Niniejsze świadectwo może być zmienione lub unieważnione po przedstawieniu odpowiednich dowodów przez którąkolwiek stronę. Świadectwo traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie wyrobu lub technologii jego produkcji. Świadectwo nie dotyczy cech użytkowych wyrobu ani spełniania przez niego wymogów bhp.

This certificate may be corrected or cancelled after appropriate evidence is presented by any party. Any change in composition of the above mentioned product or in its manufacturing technology cancels this certificate. This certificate does not concern functional and work safety characteristics of the product.

Data wystawienia świadectwa: 2019-03-12

/Date of issue/

Świadectwo ważne do: 2022-03-12

/This certificate is valid until/

KIEROWNIK
Zakładu Bezpieczeństwa Żywności
dr Jacek Postupolski

Zakład Bezpieczeństwa Żywności NIZP-PZH / Department of Food Safety NIPH-NIH
00-791 Warszawa, ul. Chocimska 24 / 00-791 Warszawa, Chocimska 24, Poland
e-mail: sekr.zbz@pzh.gov.pl, tel. +48 22 542 13 14, fax: +48 22 542 13 92