

KUCHNIE GAZOWE

LINIA TG, TGP, TGM

Z OPCJĄ PIEKARNIKA

PKE1, PKE3, PG1

Profesjonalna kuchnia gastronomiczna gazowa przystosowana do obróbki termicznej przy użyciu gazu ziemnego lub płynnego. Przeznaczona do małej, średniej i dużej gastronomii. Wykonana jest z wysokiej jakości austenicznej stali nierdzewnej co dodatkowo wpływa na utrzymanie czystości i higieny oraz zwiększa odporność na uszkodzenia mechaniczne. W serii TGP zastosowano palnik zapalający (tzw. pilot, świeczka).

Oferowane są dwa rodzaje rusztów. Ruszt stalowy emaliowany bardzo łatwy w utrzymaniu czystości oraz ruszt żeliwny, który daje możliwość pracy na całej powierzchni płyty grzejnej.

Płyty podpalnikowe skutecznie zabezpieczają wnętrze kuchni przed zalaniem, a jednocześnie są wyjmowane, co pozwala na łatwe umycie np. w zmywarce.

Palniki dwukoronowe o mocach 5kw, 6kw i 8kw oraz mały palnik o mocy 3,4kw. Palniki dwukoronowe pozwalają na równomierne ogrzewanie dna naczynia, co przy dużej sprawności cieplnej palnika zwiększa efektywność wykorzystania gazu. Palnik jednokoronowy małej mocy 3,4kw służy do pracy z małymi naczyniami. Palniki posiadają redukcję mocy do 20% (tzw. płomień oszczędnościowy).

Zapalacz elektryczny

Kuchnia może być wyposażona w piekarnik gazowy (PG1) lub elektryczny (PKE1, PKE3). Wszystkie piekarniki dostosowane są do rusztów blach GN1/1. Mają zakres temperatury 130° C - 270°C. Drzwiczki są przeszklone oraz wyjmowane, co ułatwia utrzymanie czystości.

Panel przedni jest tak wyprofilowany aby zabezpieczyć ergonomiczne pokręta przed zalaniem.

8 funkcji grzania piekarnika

Oznaczenia modeli TG kuchnie:

M – wersja zmniejszona (800 x 700)

P – wersja z palnikiem zapalającym (pilotem)

1 cyfra – ilość palników

2 i 3 cyfra – znamionowe obciążenie cieplne

II – na podstawie otwartej

III – wersja z półką

IV – wersja z podstawą szafkową

Wymiary kuchni 4 palnikowych:

(AxBxC mm)

TGM 800/700/850

TG 47XX 900/700/850

TG 4XX 900/900/850



Cechy piekarników gazowych:

- w piekarnikach gazowych zawory z zabezpieczeniem przeciwyływowym odcinają dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędny płomień”,
- zakres temperatur: 130-270°C
- zapalacze elektryczne,
- rurowe przyłącze gazu 1/2”,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (dawny GZ50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano -butan PB).
- w standardzie 1 pojemnik GN 1/1 oraz 1x ruszt
- 4 poziomy

Cechy piekarników elektrycznych:

- piekarnik posiada niezależnie działające grzałki górną, dolną, opiekacza, termoobiegu,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 50-275°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej,
- piekarnik PKE-1-zasilanie 230 V, PKE-3 - 400 V 32 A