

Karta towaru: patelnia gazowa, uchylna, 17 kW, G20
Kod katalogowy: 9740010

Dane

- Głębokość [mm]: 700
- Wysokość [mm]: 850
- Pakowane po: 1
- Moc elektryczna [kW]: 0,1
- Moc gazowa [kW]: 17
- Temperatura max. [°C]: 300
- Temperatura min. [°C]: 100
- Szerokość [mm]: 800
- Częstotliwość [Hz]: 50
- Rodzaj gazu: G20(2E;2H) 20mbar
- Rodzaj zasilania: gaz/prąd
- Napięcie [V]: 230
- Typ powierzchni grilla: gładka



Opis towaru

Urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego linii lub jako samodzielne stanowisko bezpośredniej obróbki termicznej potraw polegającej na smażeniu, duszeniu bądź gotowaniu przy wykorzystaniu gazu (G20).

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu
- procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
- nowoczesny design ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej
- wąski wypływ miski
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- wydajność 200 kotletów/h
- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- dostępność w wersji gazowej G27 i G31
- generator iskry zasilany na 230V
- powierzchnia robocza miski 0.35m²
- pojemność 58 l
- wymiary dna miski 686mm x 510mm
- wymiar od dna do poziomu maksymalnego 140 mm
- wyposażone w kran dopustu wody
- Okres gwarancji: 24