

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa
- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe



Model	Wymiary zew. [mm]	Zasilanie [V]	Moc [kW]	Cena
RQ40558	600x600x350	GAZ	15	2 110,-

WOKI GAZOWE

- Kuchnia gazowa wok w wersji nastawnej 1-palnikowej (WC4070G), 2-palnikowej (WC8070G) oraz 3-palnikowej (WC1270G)
- Idealnie sprawdzi się w kuchni orientальной do przygotowywania azjatyckich potraw
- Mocny palnik z możliwością regulacji mocy płomienia za pomocą pokrętki
- Urządzenie wyposażone w czujnik termoelektryczny (termopara) – zapobiegający przegrzaniu się woka
- Zapłon pilotowy
- Urządzenie posiada zawór bezpieczeństwa, odcinający dopływ gazu w przypadku niekontrolowanego zgaśnięcia płomienia palnika
- Solidny żeliwny ruszt
- Obudowa urządzenia wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Łatwa w czyszczeniu i utrzymaniu czystości konstrukcja
- Możliwy wybór zasilania na gaz ziemny lub propan butan



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie gazowe	Zużycie gaz ziemny/propan butan [m³/h]	Zużycie gaz ziemny/propan butan [kg/h]	Waga [kg]	Cena
WC4070G	400x700x290	10,5	G20/G30	1,904	0,570	30	3 700,-
WC8070G	800x700x290	21	G20/G30	3,808	1,140	57	6 190,-
WC1270G	1200x700x290	31,5	G20/G30	5,712	1,710	83	9 130,-