

Taboret gazowy, HENDI, Kitchen Line, 6kW, 463x480x426mm HENDI 147801

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 147801

Cechy produktu

Długość (mm): 463
Szerokość (mm): 480
Wysokość (mm): 426
Waga netto (kg): 11.85
Moc gazowa (kW): 6
Rodzaj gazu: Propan
Panel sterowania: Analogowy
Linia produktów: Kitchen Line

Taboret gazowy HENDI Kitchen Line, 6 kW, 400 × 440 × (H)390 mm

Taboret gazowy HENDI Kitchen Line przeznaczony do profesjonalnej gastronomii. Urządzenie wyposażone jest w wydajny palnik gazowy o mocy 6 kW umożliwiający gotowanie i podgrzewanie potraw w dużych naczyniach gastronomicznych.

Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 oraz emaliowany ruszt zapewniają trwałość i stabilność podczas pracy. Taboret przystosowany jest do zasilania gazem propan-butan, a dzięki zestawowi dysz może być również podłączony do gazu ziemnego GZ50.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Moc palnika 6 kW
Wydajny palnik umożliwia szybkie gotowanie w dużych naczyniach gastronomicznych.

Zawór z zabezpieczeniem termopary
Automatyczne odcięcie dopływu gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.

Elektroniczny zapłon
Szybkie i wygodne uruchamianie urządzenia.

Emaliowany ruszt
Stabilna podstawa dla dużych garnków i naczyń gastronomicznych.

Stal nierdzewna 18/0
Trwała konstrukcja odporna na intensywną eksploatację w gastronomii.

Zestaw przyłączeniowy w komplecie
W zestawie przewód gazowy oraz reduktor ciśnienia.

Technologia i konstrukcja

Taboret gazowy HENDI Kitchen Line wyposażony jest w palnik gazowy o mocy 6 kW oraz analogowy panel sterowania. Urządzenie posiada zawór z zabezpieczeniem termopary oraz elektroniczny zapłon zwiększający bezpieczeństwo i wygodę użytkowania.

Obudowa wykonana została ze stali nierdzewnej 18/0, a ruszt z emaliowanej stali zapewnia stabilne ustawienie naczyń. Urządzenie przystosowane jest do pracy z gazem propan-butan oraz może zostać podłączone do gazu ziemnego GZ50 przy użyciu dołączonego zestawu adaptacyjnego.

Zastosowanie w gastronomii

Taboret gazowy przeznaczony jest do pracy w profesjonalnych kuchniach oraz miejscach przygotowywania dużych ilości potraw:

- restauracje
- kuchnie zbiorowego żywienia
- stołówki
- firmy cateringowe
- zaplecza gastronomiczne

Dzięki stabilnej konstrukcji umożliwia gotowanie w dużych garnkach bez konieczności podnoszenia ich na dużą wysokość.

Dane techniczne

Producent	HENDI
Seria	Kitchen Line
Kod produktu	470780
EAN	8003369147801
Moc	6 kW gazowa
Typ gazu	Propan-Butan (zestaw dysz do gazu ziemnego GZ50 w komplecie)

Wymiary urządzenia 700 x 440 x 1200 mm
Minimalny wymiar dna naczynia 350 mm
Maksymalne obciążenie 50 kg
Waga netto 85 kg
Materiał Konstrukcja zewna 18/0
Wyposażenie Zawór bezpieczeństwa i reduktor ciśnienia