



## Taboret gazowy 6kW, 400x440x(H)390mm | HENDI 147801

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 147801

### Cechy produktu

Długość (mm): 400

Szerokość (mm): 440

Wysokość (mm): 390

Moc gazowa (kW): 6

Waga netto (kg): 11.85

## 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 przyłąceniowy 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

<b>Model</b>
HENDI
<b>Seria</b>
Kitchen Line
<b>Identyfikator produktu</b>
K600
<b>EAN</b>
369147801
<b>Typ gazu</b>
Mieszana
<b>Typ gazu</b>
Propan-Butan (zestaw dysz do gazu ziemnego GZ50 w komplecie)
<b>Wymiary urządzenia</b>
400x400x200 mm
<b>Minimalny wymiar dna naczynia</b>

---

<b>Maksymalne obciążenie</b>
<b>Waga netto</b>
<b>Materialność zewnętrzna 18/0</b>
<b>Wzrost i wyposażenie i reduktor ciśnienia</b>