

Taboret elektryczny, 5 kW Stalgast 773020

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 773020

Cechy produktu

Szerokość (mm): 580
Głębokość (mm): 580
Wysokość (mm): 380
Moc elektryczna (kW): 5
Napięcie (V): 400
Zasilanie: prąd
Częstotliwość(Hz): 50
Marka: Stalgast

TABORETY ELEKTRYCZNE GASTRONOMICZNE

Taboret elektryczny 5 kW 400 V – do dużych garnków i intensywnej pracy

Taboret elektryczny o mocy 5 kW to urządzenie stworzone do pracy w gastronomii, gdzie konieczna jest obsługa **dużych naczyń i wysokich obciążeń**. Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o stabilności oraz wydajnym podgrzewaniu.

Model wyposażony jest w **płytę grzejną Ø 400 mm** i przystosowany do garnków o pojemności **50–100 litrów**, co czyni go praktycznym rozwiązaniem w produkcji gastronomicznej.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC

5 kW

ZASILANIE

400 V

ŚREDNICA PŁYTY

Ø 400 mm

ZASTOSOWANIE

garnki 50–100 l

REGULACJA WYSOKOŚCI

~20 mm

CZĘSTOTLIWOŚĆ

50 Hz

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Stabilna praca przy dużych obciążeniach

- **moc 5 kW** umożliwia efektywne podgrzewanie dużych objętości
- **duża płyta grzewcza Ø 400 mm** zapewnia stabilne ustawienie garnków
- **przystosowanie do naczyń 50–100 l** pozwala pracować w produkcji gastronomicznej
- **regulowane nóżki** ułatwiają poziomowanie urządzenia
- **solidna konstrukcja** sprawdza się w intensywnym użytkowaniu

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

Trwałość w warunkach gastronomicznych

- **obudowa ze stali nierdzewnej**
- **stabilna konstrukcja pod duże obciążenia**
- **regulowane nóżki (~20 mm)**

ZASTOSOWANIE

Do intensywnej produkcji gastronomicznej

- kuchnie restauracyjne i zbiorowego żywienia
- stołówki i zaplecza produkcyjne
- przygotowanie zup, sosów i dań w dużych ilościach
- miejsca wymagające pracy na dużych garnkach

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Zasilanie	prąd
Napięcie	230 V
Moc	3 kW
Częstotliwość	50 Hz
Szerokość	800 mm
Głębokość	800 mm
Wysokość	900 mm
Karta gwarancyjna	tak

Wydajne gotowanie w dużej skali

Wybierz taboret elektryczny zaprojektowany do pracy z dużymi garnkami i intensywną eksploatacją w gastronomii.