



Patelnia uchylna, elektryczna, 6.3 kW Stalgast 778002

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 778002

Cechy produktu

Szerokość (mm): 700

Głębokość (mm): 786

Wysokość (mm): 912

Częstotliwość (Hz): 50

Waga (kg): 52

Temperatura max. (°C): 300

Moc elektryczna (kW): 6.3

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

PATELNIĘ UCHYLNE GASTRONOMICZNE

Patelnia uchylna elektryczna 6.3 kW – 40 l

Patelnia uchylna elektryczna o mocy **6.3 kW** przeznaczona do smażenia i duszenia potraw w gastronomii. Misa o pojemności około **40 litrów** oraz powierzchnia robocza **0.27 m²** umożliwiają przygotowanie większych partii produktów.

Urządzenie wyposażone w **ręczny przechył misy w celu zlewania oleju** oraz **płynną regulację temperatury do 300°C**, zapewnia kontrolę procesu obróbki.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

POJEMNOŚĆ

ok. 40 l

MOC

6.3 kW

TEMPERATURA MAX.

300°C

POWIERZCHNIA

0.27 m²

WYDAJNOŚĆ

ok. 100 kotletów/h

ZASILANIE

400 V

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Kontrola i wydajność pracy

- płynna regulacja temperatury umożliwia precyzyjne ustawienia
- ręczny przechyl misy w celu zlewania oleju ułatwia pracę
- wydajność ok. 100 kotletów/h wspiera pracę w dużej skali
- termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem zwiększa kontrolę użytkownika
- zakres temperatur do 300°C pozwala na różne techniki obróbki

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

Kluczowe elementy

- misa ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa z manualnym resetem

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia elektryczna

Moc elektryczna

Zasilanie

Napięcie

Wydajność

Temperatura maksymalna

Pojemność misy

Wymiary (S/G/W)

Waga

Karta gwarancyjna

Wydajna obróbka w profesjonalnej kuchni

Wybierz patelnię uchylną zapewniającą kontrolę temperatury, stabilną konstrukcję i efektywną pracę przy dużych porcjach.