



Płyta grillowa nastawna, stalowa, ryflowana, gazowa, 800x700, 13.0 kW, G30/37 mbar Stalgast 9731230

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9731230

Cechy produktu

Linia: 700

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 250

Częstotliwość (Hz): 50

Zużycie gazu G25.3 m3/h: 1564

Waga (kg): 90

Moc gazowa (kW): 13

Temperatura max. (°C): 300

Moc elektryczna (kW): 0.025

Napięcie (V): 230

Zasilanie: gaz

Typ powierzchni roboczej: ryflowana

Rodzaj gazu: G30 (propan-butan)

Przystosowane do gazu: G30(3B/P) 37mbar

Zużycie gazu G20 (m3/h): 1.376

Zużycie gazu G27 (m3/h): 1.678

Zużycie gazu G30 (m3/h): 1.025

Zużycie gazu G31 (m3/h): 1.01

IP: 24

- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza płyty ok. 4400 cm²
- powierzchnia robocza płyty ok. 4400 cm²
- otwór na odpadki w płycie
- otwór na odpadki w płycie
- pojemnik na odpadki i tłuszcz

-
- pojemnik na odpadki i tłuszcz
 - wysoki rant tylny i rant boczny
 - wysoki rant tylny i rant boczny
 - termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
 - termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
 - generator iskry
 - generator iskry
 - płomień pilotowy palnika
 - płomień pilotowy palnika
 - płyta 1/2 gładka 1/2 ryflowana
 - płyta ryflowana
 - regulowane stopki
 - regulowane stopki
 - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
 - konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
 - powierzchnia robocza płyty ok. 4400 cm²
 - powierzchnia robocza płyty ok. 4400 cm²
 - otwór na odpadki w płycie
 - otwór na odpadki w płycie
 - pojemnik na odpadki i tłuszcz
 - pojemnik na odpadki i tłuszcz
 - wysoki rant tylny i rant boczny
 - wysoki rant tylny i rant boczny
 - termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
 - termostat bezpieczeństwa z ręcznym sterowaniem (resetem)
 - generator iskry
 - generator iskry
 - płomień pilotowy palnika
 - płomień pilotowy palnika
 - płyta 1/2 gładka 1/2 ryflowana
 - płyta ryflowana
 - regulowane stopki
 - regulowane stopki
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - nowoczesny design
 - ergonomiczne pokrętła
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - generator iskry zasilany na 230V
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne

-
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - nowoczesny design
 - nowoczesny design
 - nowoczesny design
 - ergonomiczne pokrętki
 - ergonomiczne pokrętki
 - ergonomiczne pokrętki
 - zakres pracy do 300°C
 - zakres pracy do 300°C
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm²
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - dysze na gaz G20 (GZ50) w komplecie
 - dysze na gaz G20 (GZ50) w komplecie
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - generator iskry zasilany na 230V
 - generator iskry zasilany na 230V
 - generator iskry zasilany na 230V
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
 - nowoczesny design
 - nowoczesny design

-
- nowoczesny design
 - ergonomiczne pokrętła
 - ergonomiczne pokrętła
 - ergonomiczne pokrętła
 - zakres pracy do 300°C
 - zakres pracy do 300°C
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - panel przedni grawerowany laserowo
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm2
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm2
 - powierzchnia robocza 2200/4400 cm2
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - zakres temperatur roboczych do 300°C
 - dysze na gaz G20 (GZ50) w komplecie
 - dysze na gaz G20 (GZ50) w komplecie
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - dwie oddzielne strefy pracy
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - pojemnik na tłuszcz
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - wysokie ranty boczne oraz tylny
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - dostępność w wersji gazowej G27 i G31
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - regulowane nóżki ~ 20 mm
 - generator iskry zasilany na 230V
 - generator iskry zasilany na 230V
 - generator iskry zasilany na 230V