

Patelnia uchylna gazowa, 800x700, 17.0 kW, G20/20 mbar Stalgast 9740010

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9740010

Cechy produktu

Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 850
Waga (kg): 142
Moc elektryczna (kW): 0.1
Napięcie (V): 230
Zasilanie: gaz/prąd
Moc gazowa (kW): 17
Zużycie gazu G20 (m3/h): 1,799
Zużycie gazu G27 (m3/h): 2,194
Zużycie gazu G30 (kg/h): 1,341
Zużycie gazu G30(3+) kg/h: 1,341
Zużycie gazu G31 (kg/h): 1,32
Pojemność - V: 58
Marka: Stalgast
Linia: 700
Model - zawór "0": GP - 2.17,0.1.1.700

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu.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
- precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej
- wąski wypływ misy
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- powierzchnia robocza misy 0.35m2

- pojemność 58 l
- wydajność 200 kotletów/h
- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- regulacja temperatury w zakresie 100-250°C
- dostępność w wersji gazowej G27 i G31
- generator iskry zasilany na 230V
- wymiary dna misy 686mm x 510mm
- wymiar od dna do poziomu maksymalnego 140mm
- wyposażone w kran dopustu wody