



Patelnia uchylna gazowa, 800x700, 17.0 kW, G30/37 mbar Stalgast 9740030

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9740030

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 58

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość (Hz): 50

Waga (kg): 142

Moc gazowa (kW): 17

Napięcie (V): 230

Zasilanie: gaz/prąd

- 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 pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej
- wąski wypływ miski
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- powierzchnia robocza miski 0.35m²
- pojemność 58 l
- wydajność 200 kotletów/h
- przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia
- regulacja temperatury w zakresie 100-300°C
- dostępność w wersji gazowej G27 i G31
- generator iskry zasilany na 230V
- wymiary dna miski 686mm x 510mm
- wymiar od dna do poziomu maksymalnego 140mm
- wyposażone w kran dopustu wody