



Makaroniarka gazowa, 400x700, 9.1 kW, G20/20 mbar Stalgast 9745110

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9745110

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 25

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość (Hz): 50

Waga (kg): 53

Moc gazowa (kW): 9.1

Napięcie (V): 230

Zasilanie: gaz

Przystosowane do gazu: G20(2E)

Przystosowane do gazu: 2H) 20mbar

Zużycie gazu G20 (m³/h): 0.963

Zużycie gazu G27 (m³/h): 1175

Zużycie gazu G30 (m³/h): 0.718

Zużycie gazu G31 (m³/h): 0.707

- Przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu. Proces prowadzony 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 zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania
- generator iskry
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6

-
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
 - cena nie zawiera koszy do makaronu
 - generator iskry zasilany na 230V