

# Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, 1200x700, 25.5+6.5 kW, G30/37 mbar Stalgast 9714330

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9714330

## Cechy produktu

| |
|---|
| Szerokość (mm): 1200 |
| Głębokość (mm): 700 |
| Wysokość (mm): 850 |
| Waga (kg): 130 |
| Moc elektryczna (kW): 6.5 |
| Napięcie (V): 400 |
| Zasilanie: gaz/prąd |
| Częstotliwość( Hz): 50 |
| IP: 21 |
| Moc gazowa (kW): 25.5 |
| Przystosowane do gazu: G30(3B/P) 37mbar |
| Zużycie gazu G20 (m3/h): 2,64 |
| Zużycie gazu G25.3 m3/h: 3,06 |
| Zużycie gazu G27 (m3/h): 2,97 |
| Zużycie gazu G30 (kg/h): 2,01 |
| Zużycie gazu G30(3+) kg/h: 1,98 |
| Zużycie gazu G31 (kg/h): 1,95 |
| Zużycie gazu G31(50) kg/h: 1,95 |
| Typ: A1 |
| Obciążenie: ∑Qn |
| Marka: Stalgast |
| Linia: 700 |
| Model: KG700-6.25,5.2.1.08.0/PET-2.6,5 |
| Model - zawór "0": KG700-6.25,5.1.1.08.0/PET-2.6,5 |

| |
|---|
| Model - zawór "2": KG700-6.25,5.1.1.08.2/PET-2.6,5 |
| Rok wydania certyfikatu gazowego/elektrycznego: 26 |
| Numer jednostki certyfikującej: 1450 |

KUCHNIE GAZOWE GASTRONOMICZNE

# Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 1200x700, 6-palnikowa, 25.5 + 6.5 kW G30/37 mbar

**Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 6-palnikowa** to rozwiązanie przeznaczone dla **małej, średniej i dużej gastronomii**, które łączy wysoką moc grzewczą z funkcjonalnym piekarnikiem z termoobiegiem. Konstrukcja o wymiarach **1200x700 mm** pozwala na efektywną organizację pracy w profesjonalnej kuchni.

Łączna **moc gazowa 25.5 kW** oraz **moc elektryczna 6.5 kW**, konfiguracja **6 palników** i piekarnik z **termoobiegiem** zapewniają stabilne warunki pracy i powtarzalność przygotowywanych dań.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

## Szybki przegląd urządzenia

PALNIKI

### 6 (3x3.5 kW + 3x5 kW)

MOC GAZOWA

## 25.5 kW

PIEKARNIK

## elektryczny, termoobieg

MOC ELEKTRYCZNA

## 6.5 kW

ZASILANIE

## gaz / prąd

GAZ

## G30/37 mbar

KORZYŚCI UŻYTKOWE

# Efektywna praca w kuchni gastronomicznej

- **6 palników o zróżnicowanej mocy** umożliwia jednoczesne przygotowanie wielu potraw
- **redukcja mocy do 1/3** pozwala na pracę w trybie oszczędnym
- **piekarnik z termoobiegiem** wspiera równomierne pieczenie
- **trzy poziomy prowadnic** zwiększają elastyczność użytkowania
- **wyjmowana misa podpalnikowa** ułatwia utrzymanie czystości
- **żeliwne ruszty** zapewniają stabilność naczyń

ZASTOSOWANIE

# Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- mała gastronomia
- średnia gastronomia
- duża gastronomia
- restauracje
- punkty żywienia zbiorowego i stołówki

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

# Najważniejsze cechy urządzenia

- **ergonomiczne pokrętła**
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **kontrolki pracy i zasilania**
- **system zabezpieczający z panelu sterowania**

- **płomień pilotowy**

- **zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu**
- **wyjmowana misa podpalnikowa (zmywarka)**
- **żeliwne ruszty**
- **nowoczesny design**

**WAŻNE PRZED ZAKUPEM**

# Informacje techniczne i użytkowe

Urządzenie przystosowane do gazu **G30 (3B/P) 37 mbar**.

Możliwość podłączenia piekarnika do **230 V / 50 Hz**.

W zestawie **ruszt 600x400**.

Karta gwarancyjna: **tak**. Rok wydania certyfikatu gazowego/elektrycznego: **25**.

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

# Dane techniczne

| | |
|---|---|
| **Typ** | Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym, 6-palnikowa |
| **Liczba palników** | 6 |

| | |
|---|---|
| **Moc gazowa** | 15 kW |
| **Moc elektryczna** | 1,5 kW |
| **Zasilanie gazu** | G30 (3B/P) 37 mbar |
| **Częstotliwość** | 50 Hz |
| **Szerokość** | 800 mm |
| **Głębokość** | 700 mm |
| **Wysokość** | 850 mm |
| **Karta gwarancyjna** | 12 |
| **Rok wydania certyfikatu gazowego/elektrycznego** | 2025 |

# Wydajna kuchnia do profesjonalnej gastronomii

Postaw na stabilne źródło mocy i funkcjonalność w codziennej pracy kuchni.