
GastroTar
Producent maszyn i urządzeń gastronomicznych



Uniwersalny Opiekacz elektryczny Gastro-Tar na prosiaka lub jagnię do 60 kg lub na 48 kurczaków OGE 48 P rożen Gastrotar

Producent: Gastrotar

Nr referencyjny: OGE48P

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1410

Głębokość (mm): 710

Wysokość (mm): 830

Moc (kW): 11.9

Napięcie (V): 230/400

Masa (kg): 141

Ilość kurczaków: 48 lub prosię

Czas pieczenia (min): 80-100

Uniwersalny Opiekacz elektryczny Gastro-Tar na prosiaka lub jagnię do 60 kg lub na 48 kurczaków. Czas pieczenia: około 100 min. w zależności od wagi produktu. Opiekacz na prosiaka jest jednym z niewielu spotykanych urządzeń tego typu dających możliwość opiekania prosiaka lub jagnięcia do 60kg z pełną opcją pieczenia lub 48 kurczaków. Zastosowanie przekładni planetarnej daje możliwość obracania się wsadu wokół osi widelca z jednoczesnym przemieszczaniem się wokół zespołu grzejnego. Dzięki temu uzyskano bardzo małe zużycie energii w przeliczeniu na 1kg upieczonego wsadu. Popularny opiekacz o budowie dwurzędowej potrzebuje ponad trzykrotnie większej mocy do upieczenia tej samej ilości kurczaków. Konstrukcja opiekacza została wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (0H18N9) w taki sposób aby maksymalnie wyeliminować wystające elementy łączące, na przykład śruby czy nity. Pozwala to na dużo łatwiejsze utrzymanie czystości opiekacza, zgodnie z zaleceniami HACCP w tym zakresie.