

Taboret gazowy pojedynczy, 567x607, 9.0 kW, G30/37 mbar Stalgast 773003

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 773003

Cechy produktu

Szerokość (mm): 567
Głębokość (mm): 607
Wysokość (mm): 380
Waga (kg): 31
Moc elektryczna (kW): 0
Zasilanie: gaz
Moc gazowa (kW): 9
Przystosowane do gazu: G30(3B/P) 37mbar
Zużycie gazu G20 (m3/h): 0,94
Zużycie gazu G25.3 m3/h: 1,08
Zużycie gazu G27 (m3/h): 1,04
Zużycie gazu G30 (kg/h): 0,71
Zużycie gazu G30(3+) kg/h: 0,71
Zużycie gazu G31 (kg/h): 0,7
Zużycie gazu G31(50) kg/h: 0,7
Marka: Stalgast
Model - zawór "0": TG-1.09,0.3.00.0
Model - zawór "2": TG-1.09,0.3.00.2

TABORETY GAZOWE GASTRONOMICZNE

Taboret gazowy pojedynczy 567x607x380

mm, 9.0 kW, G30/37 mbar

Taboret gazowy pojedynczy 9.0 kW to kompaktowe urządzenie do profesjonalnej obróbki termicznej, zaprojektowane z myślą o pracy z **dużymi garnkami o pojemności od 50 do 100 l**. Sprawdza się wszędzie tam, gdzie liczy się moc, stabilność i wygodna obsługa.

Model został wyposażony w **dwukoronowy palnik 9 kW**, **płomień pilotowy**, **zabezpieczenie przeciwwypływowe** oraz **redukcję mocy do 1/3**, co ułatwia dopasowanie intensywności grzania do aktualnego obciążenia pracy.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

MOC GAZOWA

9.0 kW

PALNIK

dwukoronowy 9 kW

ZASILANIE

gaz

GAZ

G30/37 mbar

ZAKRES GARNKÓW

50–100 l

NÓŻKI

regulowane ~20 mm

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Dlaczego ten model sprawdza się w intensywnej pracy?

- **palnik dwukoronowy 9 kW** zapewnia wysoką moc grzewczą
- **redukcja mocy do 1/3** ułatwia podtrzymanie temperatury i bardziej oszczędną pracę
- **płomień pilotowy** wspiera wygodną obsługę urządzenia
- **zabezpieczenie przeciwwypływowe** zwiększa bezpieczeństwo użytkowania
- **konstrukcja ze stali nierdzewnej** dobrze wpisuje się w wymagania profesjonalnej gastronomii
- **regulowane nóżki** pomagają ustawić urządzenie stabilnie na stanowisku pracy

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- profesjonalne kuchnie gastronomiczne
- punkty zbiorowego żywienia
- zaplecza przygotowujące duże partie potraw
- stanowiska pracy z garnkami o pojemności 50–100 l

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Najważniejsze cechy urządzenia

- **konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej**
- **palnik 9 kW** w wersji dwukoronowej
- **płomień pilotowy**
- **zabezpieczenie przeciwwypływowe**

- **płomień oszczędnościowy** z redukcją mocy do 1/3
- **przystosowanie do dużych garnków** od 50 do 100 l
- **regulowane nóżki** około 20 mm

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

WERSJA GAZOWA

Model jest **przystosowany do gazu G30 (3B/P) 37 mbar**.

PRZEZNACZENIE

Urządzenie zostało przygotowane do pracy z **dużymi garnkami o pojemności od 50 do 100 l**.

USTAWIENIE

Regulowane nóżki ~20 mm pomagają dopasować poziom urządzenia do stanowiska pracy.

DOKUMENTACJA

Do produktu dołączona jest **karta gwarancyjna**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	Typ urządzenia pojedynczy
Moc	9 kW
Zasilanie	Gaz
Przystosowanie do gazu	G30 (3B/P) 37 mbar
Szerokość	67 cm

Głębokość	67 cm
Wysokość	89 cm

Mocne wsparcie do pracy na dużych garnkach

Wybierz taboret gazowy 9 kW do stanowisk, w których liczy się stabilna moc, bezpieczeństwo i wygodna obsługa.