



Patelnia uchylna gazowa, 800x700, 17.0 kW, G20/20 mbar Stalgast 9740010

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9740010

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 58

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Waga (kg): 142

Moc gazowa (kW): 17

Moc elektryczna (kW): 0.1

Napięcie (V): 230

Zasilanie: gaz/prąd

Zużycie gazu G20 (m3/h): 1799

Zużycie gazu G27 (m3/h): 2194

Zużycie gazu G30 (m3/h): 1341

Zużycie gazu G31 (m3/h): 1.32

- 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 pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- precyzyjny ręczny mechanizm przechyłu misy roboczej
- wąski wypływ misy
- płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy
- powierzchnia robocza misy 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 misy 686mm x 510mm
 - wymiar od dna do poziomu maksymalnego 140mm
 - wyposażone w kran dopustu wody