



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

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9714330

Cechy produktu

Linia: 700

Szerokość (mm): 1200

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość(Hz): 50

Zużycie gazu G25.3 m3/h: 3.06

Waga (kg): 130

Moc gazowa (kW): 25.5

Moc elektryczna (kW): 6.5

Napięcie (V): 400

Zasilanie: gaz/prąd

Model : KG-6.25,5.6.01/PET-2.6,5

Przystosowane do gazu: G30(3B/P) 37mbar

Zużycie gazu G20 (m3/h): 2.64

Zużycie gazu G27 (m3/h): 2.97

Zużycie gazu G30 (m3/h): 2.01

Zużycie gazu G31 (m3/h): 1.95

IP: 21

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 pokrętki
- 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	
Moc gazowa	
Moc elektryczna	
Zasilanie	
Gaz	G30 (3B/P) 37 mbar

Łączna szerokość

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Karta gwarancyjna

Rok wydania certyfikatu
gazowego/elektrycznego

Wydajna kuchnia do profesjonalnej gastronomii

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