



Taboret gazowy pojedynczy, 565x605, 9.0 kW, G30/37 mbar Stalgast 773003

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 773003

Cechy produktu

Szerokość (mm): 565

Głębokość (mm): 605

Wysokość (mm): 380

Zużycie gazu G25.3 m3/h: 1.08

Waga (kg): 31

Moc gazowa (kW): 9

Zasilanie: gaz

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

Zużycie gazu G20 (m3/h): 0.94

Zużycie gazu G27 (m3/h): 1.04

Zużycie gazu G30 (m3/h): 0.71

Zużycie gazu G31 (m3/h): 0.7

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 przeciwwyływowe** 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	pojedynczy
----------------	------------

Moc gazowa	
------------	--

Zasilanie	
-----------	--

Prędkość przepływu gazu	
-------------------------	--

Szerokość	
-----------	--

Głębokość	
-----------	--

Wysokość	
----------	--

Mocne wsparcie do pracy na dużych garnkach

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