

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/grill-tasmowy-grill-automatyczny-2-tasmowy-13-kw-300-500c-set3000-p-55574.html>



Grill taśmowy | grill automatyczny 2-taśmowy | 13 kW | 300 - 500°C | SET3000

Cena brutto	65 947,68 zł
Cena netto	53 616,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoSET3000
Kod producenta	SET3000
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Automatyczny grill taśmowy wysokotemperaturowy, który znajduje idealne zastosowanie w obróbce termicznej mięsa, steków, hamburgerów, klopsików, czy warzyw Równomierne grillowanie, prędkość i oszczędność czasu Palniki gazowe umieszczone są nad i pod taśmą Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji Model SET3000 wyposażony jest w 2 taśmy, co umożliwia przygotowywanie dwóch rodzajów potraw na raz Grille wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty w obróbce mięsa, dzięki możliwości zapisywania programów Cyrkulacja gorącego powietrza gwarantuje równomierne i doskonałe efekty grillowania Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność Wygodny i intuicyjny panel dotykowy Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu (18 programów) Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 300°C - 500°C Możliwość ustawienia czasu grillowania od 1 do 7 minut Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 Zasilanie gazowe Możliwość odwrócenia kierunku przesuwu taśmy Grill wyposażony w komin do odprowadzania spalin Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 690x1087x800 Wymiary wewnętrzne komory grillowania [mm]: 380x508x45 Szerokość taśmy [mm]: (2x) 160 Zasilanie [V]: gaz/230 Moc [kW]: 13 Zakres temperatur [°C]: 300 - 500 Średnie zużycie gazu [m3/h]: 0,65 Waga [kg]: 113 Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia