

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/patelnia-uchylna-gazowa-800x700-170-kw-g2020-mbar-p-41776.html>



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

Cena brutto	19 299,93 zł
Cena netto	15 691,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	St9740010
Kod producenta	9740010
Producent	Stalgast
Nr certyfikatu gaz MTIC	0068-GAR-00014
Zużycie gazu G25.3	. m3/h
Moc gazowa	17 kW
Masa	142 kg
Moc elektryczna	0.1 kW
Zasilanie	gaz/prąd
Linia	700
Pojemność - V	58 l
Marka	Stalgast
Szerokość - W	800 mm
Głębokość - D	700 mm
Wysokość - H	850 mm
Zużycie gazu G31	1,32 kg/h
Zużycie gazu G30	1,341 kg/h
Zużycie gazu G27	2,194 m3/h
Zużycie gazu G20	1,799 m3/h
Napięcie zasilania [V]	230 V
Model - zawór "2"	.
Model - zawór "0"	GP - 2.17,0.1.1.700
Urządzenie dostosowane do kraju	PL, DE, FR, GB, ES, CZ, SK

Opis produktu

- 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