

Patelnia uchylna gazowa | stal nierdzewna | 16 kW | 80 l | 800x900x900 mm | RQBS85.98G



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQBS85.98G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**25 788,92 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalna, bardzo wydajna i wszechstronna uchylna patelnia gazowa z linii 900
- Pozwala na przygotowanie dużej liczby dań w krótkim czasie dzięki swojej dużej powierzchni roboczej
- Przeznaczona jest do obróbki termicznej potraw, smażenia, gotowania, duszenia i grillowania
- Idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
- Patelnia jest bezpośrednio ogrzewana za pomocą **elementów grzejnych ze stali nierdzewnej**, znajdujących się poniżej dna wanny
- **Ręczny system napełniania** wanny wodą za pomocą zaworu lub kranu do napuszczania zimnej wody
- Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego, z ręczną regulacją mocy, płomień główny i płomień ekonomiczny
- Nowoczesny design i ergonomiczna konstrukcja zapewnia łatwą obsługę patelni i komfort użytkowania
- Urządzenie w całości wykonane jest z najwyższej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Precyzyjna i płynna regulacja temperatury za pomocą termostatu **w zakresie od 50 do 250 °C pozwala na szerokie zastosowanie patelni**
- Wyposażona w **gazowy zawór bezpieczeństwa z termoparą**, który chroni patelnię przed nadmiernym wzrostem ciśnienia oraz zamyka zawór gazowy w przypadku zgaszenia

płomienia

- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi – sprężynowy mechanizm odchyłania pokrywy pozwala na utrzymanie otwartej pokrywy w jednej pozycji, maksymalnie 80 stopni
- Grube dno wanny patelni jest dodatkowo wzmocnione płytą ze stali nierdzewnej, pozwala to na równomierne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni roboczej
- Duża moc grzewcza urządzenia pozwala na szybkie nagrzewanie całej powierzchni patelni
- **Ręczny mechanizm przechyłu** za pomocą koła pokrętnego z uchwytem, ułatwia czyszczenie wanny i trudniej dostępnych miejsc
- Funkcjonalny kształt leja wanny pozwala na jej szybkie i wygodne opróżnianie
- Pokrywa podnoszona jest za pomocą dźwigni znajdującej się z boku urządzenia, zapewniającej bezpieczeństwo podczas korzystania ze sprzętu
- System bezpieczeństwa z automatycznym wyłączeniem grzałek po uniesieniu wanny
- Lampka sygnalizująca pracę urządzenia, która ostrzega przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem
- Komora spalania i przewód spalinowy wykonane są z blachy nierdzewnej
- Patelnia może być zasilana gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Urządzenie posiada certyfikat TÜV
- **W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem**
- Urządzenie jest proste w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości
- Antypoślizgowe nóżki z regulowaną wysokością
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 800x900x900
 - Pojemność robocza (L): 80
 - Pojemność całkowita (L): 84
 - Powierzchnia robocza wanny [m²]: 0,40
 - Wymiary wanny [mm]: 720x560x220
 - Napełnianie wodą: ręczne
 - System grzania: bezpośredni
 - Przechyłanie: ręczne
 - Maksymalny przechył wanny [°]: 80
 - Przyłącze wody zimnej: 1/2"
 - Regulacja temperatury [°C]: 50-250
 - Moc elektryczna (kW): 16
 - Rodzaj gazu: G20/G30
 - Przyłącze gazowe: 1/2"
 - Zasilanie [V]: 230
 - Waga [kg]: 140
-

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 900

Linia: 900

Zasilanie: gazowe

Pojemność (L): 84

Moc gazowa (kW): 16

Dno: Stalowe

Przechył: Ręczny

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

