RQBS85.98G

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

Obróbka termiczna > Patelnie gazowe







Opis

- Profesjonalna, bardzo wydajna i wszechstronna uchylna patelnia 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
- 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 (w modelach gazowych)
- Precyzyjna i płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 250 °C
- Modele zasilane gazem wyposażone są w zawór bezpieczeństwa z termoparą
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Grube dno wanny patelni jest dodatkowo wzmocnione płytą ze stali nierdzewnej, pozwala 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 funkcjonalnej 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
- Patelnia może być zasilany gazem ziemnym lub gazem z butli – prosimy o wybór dysz przy składaniu zamówienia
- Wymagany system wentylacji do odprowadzania spalin w modelach gazowych

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**
Przechylanie	**ręczne**
Maksymalny przechył wanny [°]	**80**
Przyłącze wody zimnej	**1/2"**
Regulacja temperatury [°C]	**50-250**
Moc [kW]	**16**
Rodzaj gazu	**G20/G30**
Przyłącze gazowe	**1/2"**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**140**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.