SET3100S

Grill taśmowy | grill automatyczny | 6,5 kW | 300 - 500°C | SET3100S

Obróbka termiczna > Grille automatyczne | grille taśmowe







Opis

- Automatyczny grill taśmowy wysokotemperaturowy, który znajduje idealne zastosowanie w obróbce termicznej mięsa, steków, hamburgerów, klopsików, czy warzyw
- Równomierne grillowanie, prędkość i oszczędność czasu
- Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Palniki gazowe umieszczone są nad i pod taśmą
- 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]	**496x1087x800**
Wymiary wewnętrzne komory grillowania [mm]	**192x512x45**
Szerokość taśmy [mm]	**160**
Zasilanie [V]	**gaz/230**
Moc [kW]	**6,5**
Zakres temperatur [°C]	**300 - 500**
Średnie zużycie gazu [m3/h]	**0,3**
Waga [kg]	**87**

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.