

RQBS125.912G

Patelnia uchylna gazowa | stal nierdzewna | 27 kW | 120 l | 1200x900x900 mm | RQBS125.912G

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 zasilana 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]	1200x900x900
Pojemność robocza [l]	120
Pojemność całkowita [l]	130
Powierzchnia robocza wanny [m2]	0,63
Wymiary wanny [mm]	1120x560x220
Napełnianie wodą	ręczne



System grzania	bezpośredni
Przechyłanie	ręczne
Maksymalny przechył wanny [°]	80
Przyłącze wody zimnej	1/2"
Regulacja temperatury [°C]	50-250
Moc [kW]	27
Rodzaj gazu	G20/G30
Przyłącze gazowe	1/2"
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	179

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.