

Patelnia wielofunkcyjna 20L ST2ZE



Opis

Wszechstronne możliwości patelni wielofunkcyjnej sprawiają, że nie może jej zabraknąć w żadnej kuchni gastronomicznej. Duża pojemność urządzenia niejako predestynuje je do przyrządzania gulaszu czy ragout. Misa o zaokrąglonych kształtach doskonale nadaje się również do przygotowania smażonych ziemniaków, ryby, mięsa lub warzyw.

Cechy

• Strefy grzewcze osobno regulowane:	Tak
• Moc strefy grzewczej:	3.3 kW
• Regulowana wysokość nóżek:	Tak
• Rodzaj podstawy:	Otwarte
• Wymiary podstawy:	szer. 750 x gł. 500 x wys. 470 mm
• Regulacja wysokości:	850 mm do 900 mm
• Typ:	Urządzenie stojące
• Stopień ochrony:	IPX4
• Moc przyłączeniowa:	6.6 kW 400 V 50/60 Hz
• Kran spustowy tłuszczu:	Tak
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Nie
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Zakres temperatury:	30 °C do 290 °C
• Pojemność:	20 l
• Seria:	-
• Lampka kontrolna:	Nagrzewanie urządzenia pracuje



- ▶ Misa:
 - ✓ Stal
 - ✓ Pojemność: 20 litrów
 - ✓ Wymiary: szer. 750 x głęb. 560 x wys. 80 mm
 - ✓ Zaokrąglone narożniki



- ▶ 2 strefy grzewcze
 - ✓ Możliwość osobnej regulacji
- ▶ Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodo-wo
- ▶ Regulacja wysokości: 850 - 900 mm



- ▶ W zestawie:
 - ✓ 1 łopatką
 - ✓ 1 zatyczka zamykająca

▶ Dalej na następnej stronie

Patelnia wielofunkcyjna 20L ST2ZE

- Materiał misy: Stal
- Wymiary patelni: szer. 750 x gł. 560 x wys. 80 mm
- Ilość stref grzewczych: 2
- Grubość deski: 12 mm
- W zestawie: 1 łopatką
1 zatyczka zamykająca
Zaokrąglona wanna
Osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo
Odstawa z przewodnikami 2/1 GN
- Właściwości: Elektr.
- Tryb pracy: Stal szlachetna
- Materiał: -
- Ważna wskazówka: szer. 800 x gł. 712 x wys. 980 mm
- wymiary: 95 kg
- waga:

