

Produkt: Smažicí pánev - elektrická**Výrobce: Gastro-Haal, s.r.o.****Označení: PE-9120****Země původu: SR**

Užívání

Elektrická smažicí pánev slouží pro velkokapacitní tepelnou úpravu potravin smažením v oleji nebo dušením ve vodě (na šťávě). Jsou určeny pro stravovací provozy jako školní jídelny, restaurace, nemocnice, závodní stravování, vojenské jednotky a další.

Nejčastěji připravované pokrmy, které se ve smažicí pánvi připravují jsou: rýže, palačinky, ragú, soté, řízky, langoše i perkelty.

Nerezové provedení dna vany je vhodnější a pokrmy se šťavnatějším základem

Obsah smažicí nádoby je ohříván pomocí topných těles umístěných pod varnou nádobou. Lze je vyklápat pomocí otočného kola a zároveň lze varnou nádobu jednoduše zakrýt poklopem.



Model PE-9120 disponuje vybavením vlastnostmi jako:

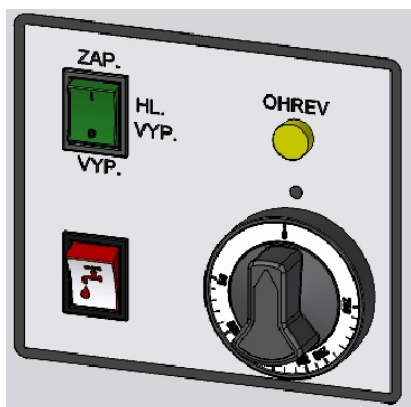
- **nerezové provedení dna vany**
- otočné kolo na vyklápění vany
- hranatá vana
- **objem 120 litrů**
- tlačítko pro napouštění studené vody, baterie na studenou vodu
- ovládací panel, regulace teploty pomocí pracovního termostatu od 50 °C do 250 °C
- **médium elektrika**
- rychlý ohřev nádrže, nízká spotřeba a nízké provozní náklady
- 12ks topných těles pro rovnoměrné rozložení ohřevu a úsporu energií
- tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- **samonosná masivní a pevná konstrukce, nastavitelné nožičky**
- napouštění vody do vany elektromagnetickým ventilem vybaveným filtrem na pevné nečistoty
- umístění vany ve tvarované horní desce „U“ žlab pro sběr odpadu
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků
- spádové provedení komína na horní desce pro bezpečnost
- dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)
- poklop
- **jednoduchá obsluha**

Standardní vybavení v ceně zařízení

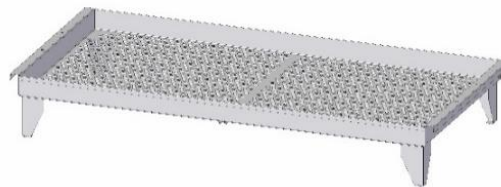
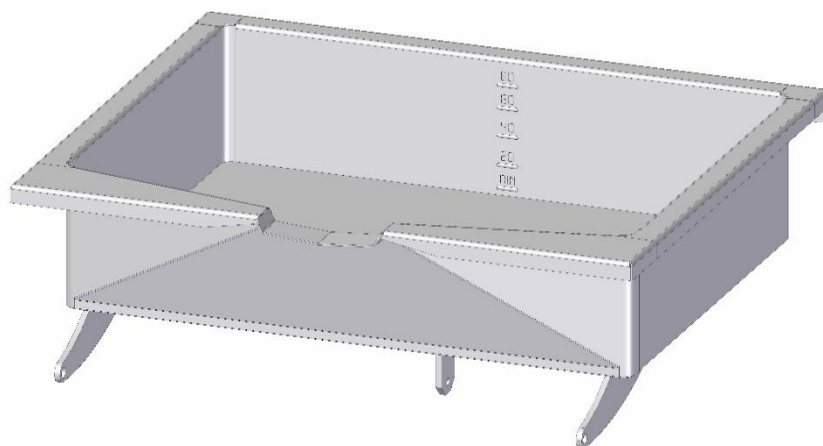
- poklop
- baterie na studenou vodu
- otočné kolo,
- nastavitelné nožičky

Ovládací panel

- klasický analogový
- nastavitelná teplota ohřevu (od 50°C do 250°C)

**Volitelné vybavení** za příplatek

- hranatý pařák pro napařování knedlíků

**Nerezové provedení dna vany**

Technické parametry

Rada	Rada 900
Označení	PE-9120
Zařízení	výklopná smažicí pánev - elektrická
Ovládací panel	klasický analogový
Provedení dna vany	nerez
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1200x900x900 mm
Rožmery varnej nádoby (mm) šxhxv	1100x600x212 mm
Celkový objem varnej nádoby (l)	147,3 l
Využitelný objem do výšky výtoku varnej nádoby (l)	130,2 l
Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l)	120 l
Ohřev	
Počet topných těles (ks)	12 ks
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	18 kW
Jmenovité napětí (V)	3 N-50 Hz / 400 V TN-S
Jmenovitý proud (A)	27 A
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50-250 °C
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50-250 °C
Voda, Krytí	
Přípojka vody (")	3/4"
Krytí IP	IP 41
Plnění vody z baterie pomocí tlačítka	ano
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Baterie na studenou vodu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Hmotnost (kg)	180 kg
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák hranatý	ano (příplatek)

Připojovací rozměry
