

Produkt: **Výklopní smažicí pánev - plynová**
Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označení: **PP-750-C**
Země původu: **SR**

Užívání

Plynová 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.

Litínové provedení dna vany je vhodnější na pokrmy se šťavnatějším základem

Obsah smažicí nádoby je ohříván pomocí hořáků umístěných pod vanou.

Lze je vyklápat pomocí otočného kola a zároveň lze varnou nádobu jednoduše zakrýt poklopem.



Model PP-750-C disponuje vlastnostmi jako:

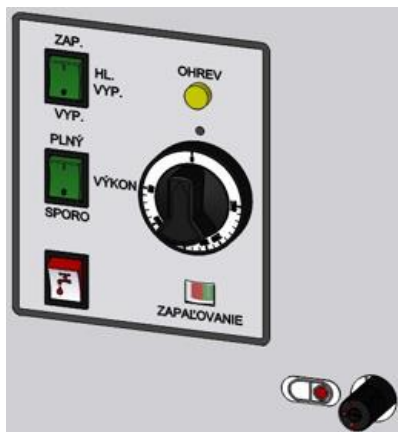
- **litinové provedení dna vany**
- otočné kolo
- hranatá vana
- **objem 50 litrů**
- tlačítko pro napouštění studené vody, baterie na studenou vodu
- ovládací panel, regulace teploty pomocí pracovního termostatu od 50 °C do 250 °C
- **médium plyn**
- rychlý ohřev nádrže
- řízené zapínání a vypínání hořáků
- 6ks trubkový pochromovaný hořák pro rovnoměrné rozložení ohřevu a úsporu energií
- tichý, bezpečný a bezhlučný provoz
- nízké provozní náklady
- **samonosná masivní a pevná konstrukce, nastavitelné nožičky**
- 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

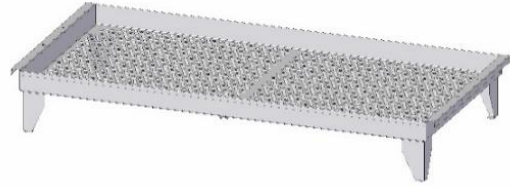
- poklop
- baterie na studenou vodu
- otočné kolo,
- nastavitelné nožičky

Ovládací panel

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

**Volitelné vybavení** za příplatek

- hranatý pařák pro napařování knedlíků

**Litínové provedení dna vany**

Technické parametry

| | |
|--|----------------------------------|
| Rada | 700 |
| Označení | PP-750-C |
| Zařízení | výklopná smažicí pánev - plynová |
| Ovládací panel | klasický analogový |
| Provedení dna vany | litina |
| Vnější rozměry (mm) šxhxv | 800x700x900 mm |
| Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv | 700x435x158 mm |
| Objem varné nádoby (l) | 50,1l |
| Užitný objem až do výšky výpusti varné nádoby (l) | 42,6 l |
| Úžitkový objem varnej nádoby (max. ryska) (l) | 37,4 l |
| Ohřev | |
| Přípojka plynu (") | 3/4" |
| Trubkové hořáky | 6 trubkový hořák |
| Tepelný příkon (kW) | 10,9 kW |
| Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW) | 7,3 kW |
| Jmenovité napětí (V) | 230 V |
| Jmenovitý elektrický výkon (kW) | 0,025 kW |
| Jmenovitý proud (A) | 0,5 A |
| Spotřeba plynu G-20 - I2H zemní plyn (m ³ /h) | 1,09 m ³ /h |
| Spotřeba plynu G31 propan - I3P (m ³ /h) | 0,42 m ³ /h |
| Spotřeba plynu G31 propan - I3P (kg/hod) | 0,85 kg/hod |
| Průměr trysky (G-20) mm | 2,6 mm |
| Průměr trysky (G31) mm | 2 mm |
| Jmenovitý tlak plynu (G-20) (kPa) | 1,55 kPa |
| Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa) | 2 kPa |
| Jmenovitý tlak plynu při max. výkonu (G-20) (kPa) | 3,7 kPa |
| Jmenovitý tlak plynu při max. výkonu (G31) (kPa) | 1,55 kPa |
| Tlak plynu na trysku při spoře příkonu (G-20) (kPa) | 1,8 kPa |
| Tlak plynu na trysku při spoře příkonu (G31) (kPa) | 0,85 kPa |
| Tlak plynu na trysce u jmenovitém příkonu (G31) (kPa) | 0,8 kPa |
| Rozsah pracovního termostatu (°C) | 50 - 250 °C |
| Možná nastavitelná teplota smažení (°C) | 50 - 250 °C |
| Maximální teplota ohřevu při nastavení 250 °C | 280-300 °C |
| Krytí, voda | |
| 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) | 100 kg |
| Opce za příplatek dle ceníku | |
| Pařák hranatý | ano (příplatek) |

Připojovací rozměry

