

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Smažicí pánev plynová 50 litrová, nerezová
Označení:	P.PP-750
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Plynová výklopná smažicí pánev slouží pro velkokapacitní tepelnou úpravu potravin, smažením v oleji nebo dušením ve vodě (na šťávě). Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.

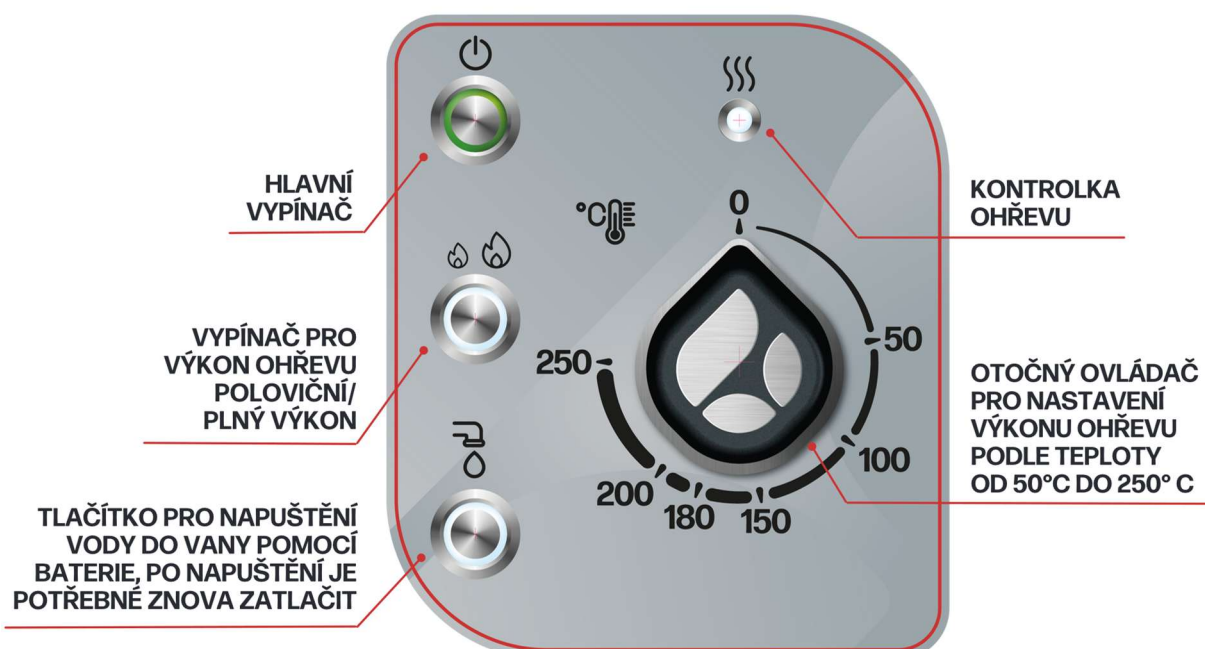
Practic

Výhodné vlastnosti smažících pánví Gastro-Haal z produktové řady Practic jsou:

- ✓ **Rychlé a rovnoměrné opékání, nepřilnavý povrch**
- ✓ **Nízká spotřeba a nízké provozní náklady**
- ✓ **Samonosná, pevná a pevná konstrukce, dlouhá životnost**
- ✓ **Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky odolnosti proti vodě IP65**
- ✓ **Materiál dna vany při P.PP-750 je nerez**

OVLÁDÁNÍ PLYNOVÝCH SMAŽÍCÍCH PÁNÍ

- **hlavní vypínač, kontrolka ohřevu, zapínač/vypínač dopouštění vody z baterie do nádoby pánvice,**
- **hlavní otočný ovládač pro nastavení výkonu ohřevu (nastavitelná teplota ohřevu od 50°C do 250°C, vypínač.**



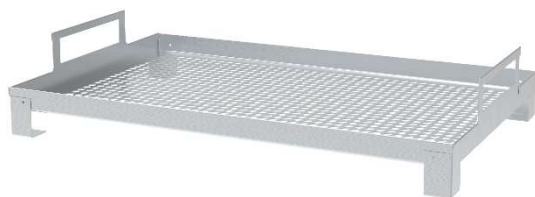
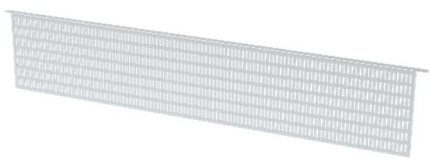
TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	700
Označení	P.PP-750
Produktová řada	Practic
Zařízení	výklopná smažicí pánev - plynová
Ovládací panel	klasický analogový
Provedení dna vane	nerez
Tloušťka dna vany	8 mm
Vnější rozměry (mm) šxh xv	800x700x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxh xv	700x435x160 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	50,1l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	42,6 l
Užitkový objem varné nádoby (max. ryska) (l)	37,4 l
Hmotnost (kg)	100 kg
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Trubkové hořáky	6 trubicový horák
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 G20 - I2H zemní plyn (m ³ /h)	1,09 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (m ³ /h)	0,42 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (kg/hod)	0,85 kg/hod
Průměr trysky (G20)	2,6 mm
Průměr trysky (G31)	2 mm
Jmenovitý tlak plynu (G20) (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa
Tlak plynu na trysce při max. výkonu (G20) (kPa)	1,55 kPa
Tlak plynu na dýzu při max. výkonu (G31) (kPa)	1,8 kPa
Tlak plynu na trysce při sporo příkonu (G20) (kPa)	0,85 kPa
Tlak plynu na trysce při sporo příkonu (G31) (kPa)	0,8 kPa
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 250 °C
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C
Krytí, voda	
Přípojka vody (")	3/4"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65
Dopouštění vody z baterie pomocí tlačítka	ano

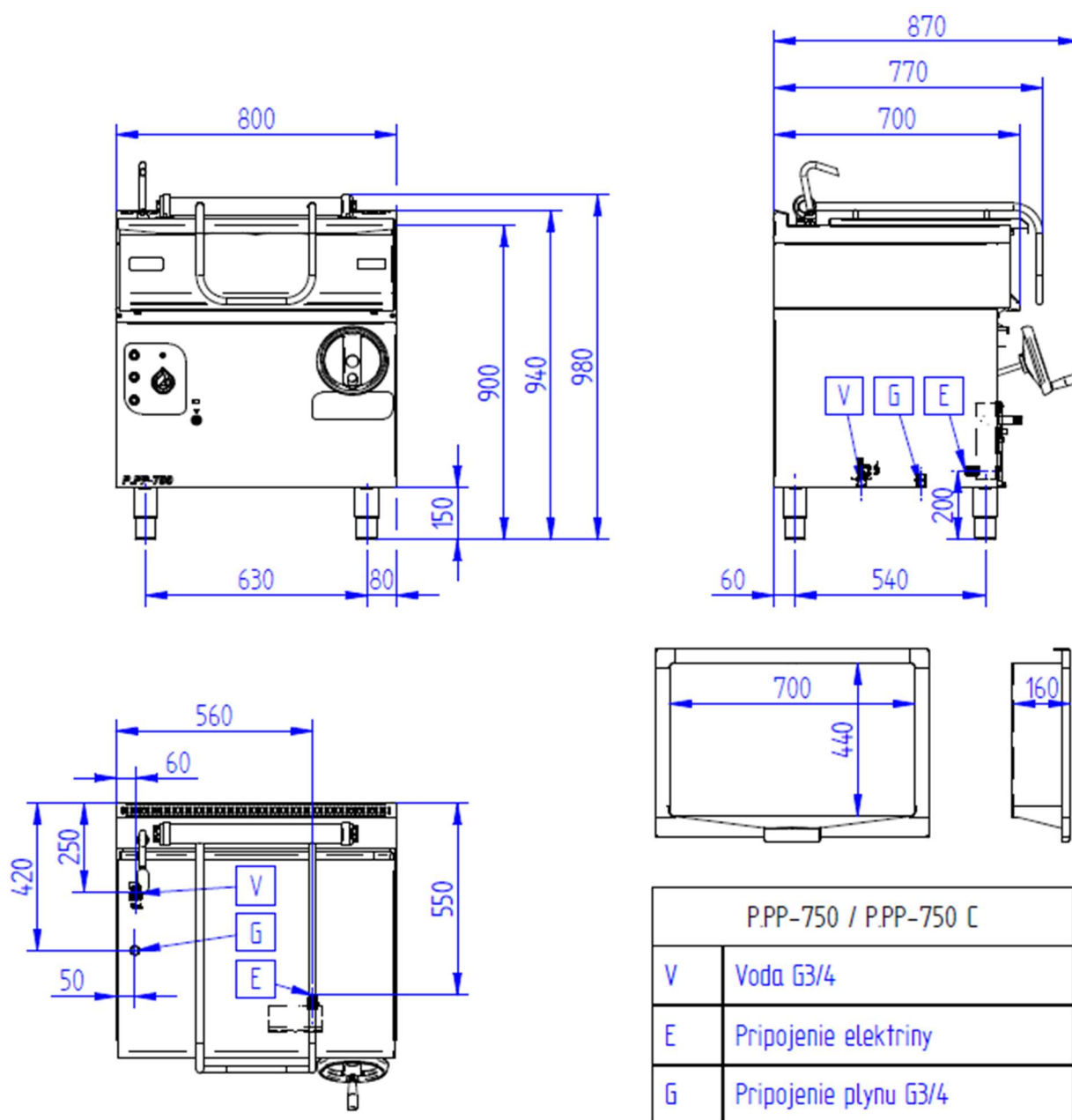
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Baterie na studenou vodu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohu a výčnělku	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák hranatý	ano (příplatek)
Cedítka k vývodu vany	ano (příplatek)
Info	
G20 - I2H = zemní plyn	
G31 - I3P = propan	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

Pařák hranatý 1-1 P.P_GN1/1 1x1 pařák 100x352x554mm	
Cedítka k vývodu vany 1-1 C.P_50 1x1 cedítka pro 50 litrovou smažicí pánev	
Zvedací vozík elektrický AZV 2/1GN 1005x630x1100mm AZV 1/1GN 670x630x1160mm Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



DOBŘE VĚDĚT

Nerezové dno vany

Ideální pro smažení při 190 a více stupních a do 190 stupňů se dusí. Při litém těstě je v nerezové vaně třeba použít více oleje, aby se těsto ideálně opékalo a nepřihořelo. Nerezová vana je vhodnější pro pokrmy na bázi vody se šťavnatějším základem.

