

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Smažiacia panvica plynová 120 litrová, liatinová
Označenie:	P.PP-9120 C
Produktová rada:	Practic
Výrobca:	Gastro-Haal, s.r.o.
Krajina výroby:	Slovenská republika



Používanie

Plynová výklopná smažiacia panvica slúži na veľkokapacitnú tepelnú úpravu potravín, vyprážením v oleji alebo dusením vo vode (na šťave). Najčastejšie uplatnenie majú v prevádzkach spoločného stravovania, akými sú školské jedálne, reštaurácie, nemocnice a ďalšie.

Practic

Výhodné vlastnosti smažiacich panvíc Gastro-Haal z produktového radu Practic sú:

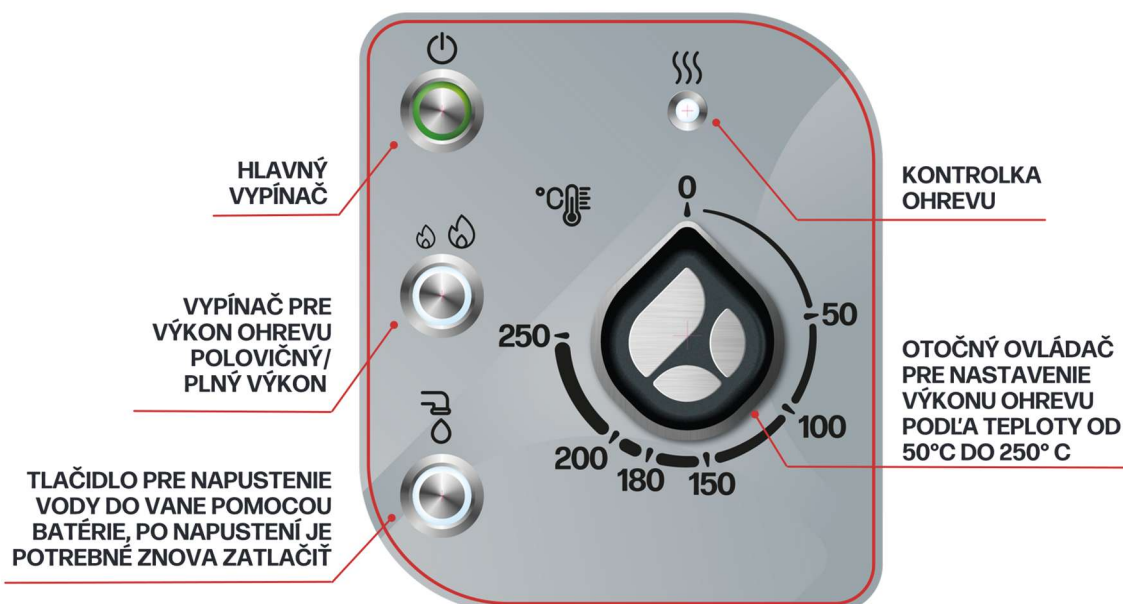
- ✓ **Rýchle a rovnomerné opekanie, neprilhavý povrch.**
- ✓ **Nízka spotreba a nízke prevádzkové náklady.**
- ✓ **Samonosná, masívna a pevná konštrukcia, dlhá životnosť.**
- ✓ **Robustné kovové ovládače s bezpečnostnými prvkami zaisťujúcimi odolnosť voči vode IP65.**
- ✓ **Možnosť výberu nerez alebo liatina.**

OVLÁDANIE PLYNOVÝCH SMAŽIACICH PANVÍC

- **Hlavný vypínač, kontrolka ohrevu, zapínač/vypínač dopúšťania vody z batérie do nádoby panvice,**
- **hlavný otočný ovládač pre nastavenie výkonu ohrevu (nastaviteľná teplota ohrevu od 50°C do 250°C, vypínač).**

2 stupne výkonu ohrevu

Malý plameň = polovičný výkon / **Veľký plameň** = plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRE

Rada	900
Označenie	P.PP-9120 C
Produktová rada	Practic
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová
Ovládací panel	klasický analógový
Prevedenie dna vane	nerez
Hrúbka dna vane	8 mm
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	1200x900x900 mm
Rozmery varnej nádoby (mm) šxhxv	1100x600x210 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
Hmotnosť (kg)	180 kg
Ohrev	
Prípojka plynu (")	3/4"
Trubkové horáky	10 trubícový horák
Tepelný výkon pri plnom výkone (kW)	20,4 kW
Tepelný výkon pri polovičnom výkone (kW)	15 kW
Menovité napätie (V)	230 V
Menovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW
Menovitý prúd (A)	0,5 A
Spotreba plynu G-20 - I2H zemný plyn (m ³ /h)	2,04 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m ³ /h)	0,79 m ³ /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (kg/hod)	1,59 kg/hod
Priemer dýzy (G-20) (mm)	3 mm
Priemer dýzy (G31) (mm)	2 mm
Menovitý tlak plynu (G-20) (kPa)	2 kPa
Menovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G-20) (kPa)	1,3 kPa
Tlak plynu na dýzu pri max. výkone (G31) (kPa)	2 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G-20) (kPa)	0,85 kPa
Tlak plynu na dýzu pri sporo príkone (G31) (kPa)	1 kPa
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50 - 250 °C
Možná nastaviteľná teplota smaženia (°C)	50 - 250 °C
Krytie, voda	
Prípojka vody (")	3/4"
Krytie IP	IP 41
Stupeň krytia ovládacích prvkov	IP 65
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno
Konštrukcia, úspora, bezpečnosť	
Batéria na studenú vodu	áno
Dvojitá izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)	áno
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov	áno
Nastaviteľné nožičky	áno

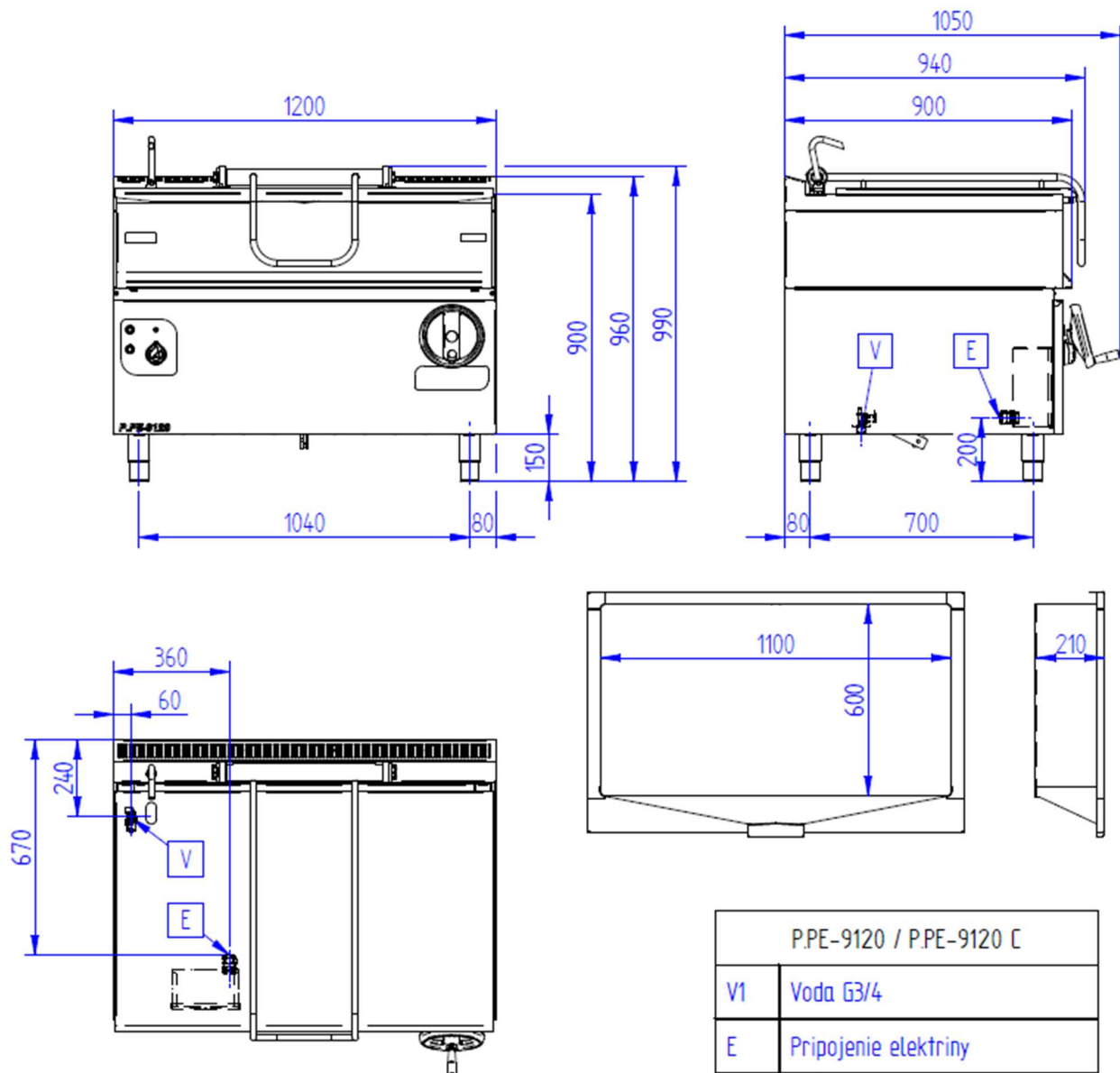
Opcie za príplatok podľa cenníka	
Parák hranatý	áno (príplatok)
Cedidlo k vývodu vane	áno (príplatok)

PRÍSLUŠENSTVO

Príslušenstvo **za príplatok** podľa cenníka

<p>Parák hranatý</p> <p>1-1 P.P_GN1/1 1x1 parák 100x352x554mm</p>	
<p>Cedidlo na cedenie</p> <p>1-1 C.P_120 1x1 cedidlo 210x1125x20 mm</p>	
<p>Elektrický zdvíhací vozík</p> <p>AZV 2/1GN 1005x630x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 670x630x1160mm</p> <p>Nastavitelné a automatické zdvíhacie vozíky na manipuláciu a prepravu potravín.</p>	

PRIPOJOVACIE ROZMERY



DOBŘÉ VEDIETĚ

Liatinové dno vane

Má veľmi dobrú tepelnú vodivosť, varenie musíte vždy začať s olejom, nikdy nie bez. Liatina je vhodnejšia na pokrmy, ktoré si vyžadujú dostatočný tukový základ. Ideálne na pečenie palacinek. Povrch sa ošetruje a vypaľuje rastlinným olejom.

