

Produkt: **Smažiaca panvica - plynová**  
Výrobca: **Gastro-Haal, s.r.o.**

Označenie: **PP-9120**  
Krajina výroby: **SR**

## Používanie

Výklopné smažiace panvice plynové slúžia na veľkokapacitnú tepelnú úpravu potravín vyprážením v oleji alebo dusením vo vode (na šťave). Sú určené pre stravovacie prevádzky ako školské jedálne, reštaurácie, nemocnice, závodné stravovanie, vojenské jednotky a ďalšie.

Najčastejšie pripravované pokrmy v smažiacej panvici sú: ryža, palacinky, ragú, soté, rezne, langoše aj perkelty.

Nerezové prevedenie dna vane je vhodnejšie na pokrmy so šťavnatejším základom.

Obsah smažiacej nádoby je ohrievaný pomocou horákov umiestnených pod vaňou.

Vane je možné vyklápať pomocou otočného kolesa a zároveň je možné varnú nádobu jednoducho zakryť poklopom.



## Model PP-9120 disponuje vybavením a vlastnosťami ako:

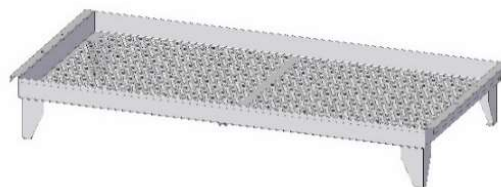
- nerezové prevedenie dna vane
- otočné koleso na vyklápanie vane
- hranatá vana
- **objem 120 litrov**
- tlačítko pre napúšťanie studenej vody, batéria na studenú vodu
- ovládací panel, regulácia teploty pomocou pracovného termostatu od 50°C do 250°C
- **médium plyn**
- rýchly ohrev nádrže
- riadené zapínanie a vypínanie horákov
- 10 trubkový pochrómovaný horák pre rovnomerné rozloženie ohrevu a úsporu energií
- tichá, bezpečná a bezhlučná prevádzka
- nízke prevádzkové náklady
- **samonosná masívna a pevná konštrukcia, nastaviteľné nožičky**
- umiestnenie vane v tvarovanej hornej doske „U“ žľab na zber odpadu
- zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov
- spádové prevedenie komína na hornej doske pre bezpečnosť
- dvojité izolácia na kábloch a vodičoch (silikónová ochrana)
- poklop
- **jednoduchá obsluha**

**Štandardné vybavenie** v cene zariadenia

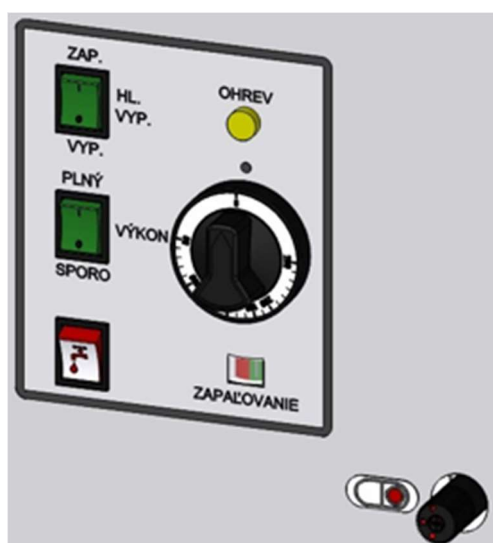
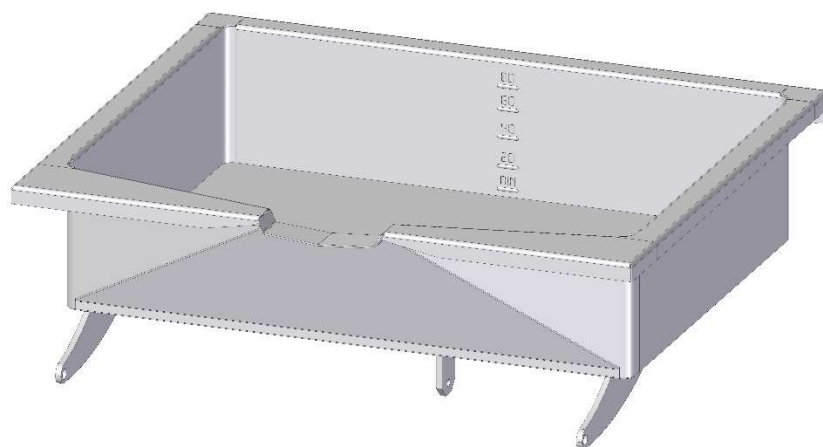
- poklop
- batéria na studenú vodu
- otočné koleso
- nastaviteľné nožičky

**Voliteľné vybavenie** za príplatok

- hranatý parák pre  
naparovanie knedlíkov


**Ovládací panel**

- klasický analógový
- nastaviteľná teplota ohrevu (od 50°C do 250°C)


**Nerezové prevedenie dna vane**


**Technické parametre**

<b>Rada</b>	900
Označenie	<b>PP-9120</b>
Zariadenie	výklopná smažiacia panvica - plynová
Ovládací panel	klasický analógový
Prevedenie dna vane	nerez
Vonkajšie rozmery (mm) šxhxv	1200x900x900 mm
Rozmery 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
<b>Ohrev</b>	
Prípojka plynu (")	3/4"
Trubkové horáky	10 trubicový horák
Tepelný príkon (kW)	20,4 kW
Tepelný príkon pri SAVING (sporo) (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 <sup>3</sup> /h)	2,04 m <sup>3</sup> /h
Spotreba plynu G31 propán - I3P (m <sup>3</sup> /h)	0,79 m <sup>3</sup> /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
Vstupný tlak plynu (G-20) (kPa)	1,3 kPa
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
Tlak plynu na dýzu pri men. príkone (G31) (kPa)	1 kPa
Rozsah pracovného termostatu (°C)	50-250 °C
Možná nastavitelná teplota smaženia (°C)	50-250 °C
Maximálna najvyššia teplota ohrevu pri nastavení 250 °C	280-300 °C
<b>Krytie, voda</b>	
Prípojka vody (")	3/4"
Krytie IP	IP 41
Dopúšťanie vody z batérie pomocou tlačidla	áno
<b>Konštrukcia, úspora, bezpečnosť</b>	
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
Hmotnosť (kg)	180 kg
<b>Opcie za príplatok podľa cenníka</b>	
Parák hranatý	áno (príplatok)

## Pripojovacie rozmery

