

Turska: 7400

Professionaalne gaasipliit kuue põletiga gaasipliidiga S/70 120x70 cm



Kuvas

Professionaalne pliit on esimene element, mida tuleb arvestada restoraniöögi seadistamisel. Sellesse mudelisse on integreeritud gaasipliit, millel on võimalik samaaegselt küpsetada tulekahjupunktides.

Professionaalse gaasipliidi omadused

Professionaalne gaasipliit on varustatud 6 põletiga mitme toidukorra samaaegseks valmistamiseks.

Gaasivarustus võimaldab ühendada nii linna metaanivõrku kui ka veeldatud naftagaasiballoonidega.

Sama ühendus metaanivõrguga kehtib ka integreeritud staatilise gaasiahju puhul, mille temperatuurivahemik on 120°C kuni 330°C. Ahju mahutab GN 2/1 küpsetusplaate, ahju sisemõõtmed on 120x70 cm.

Ahju võimsus on 6 kW, põletite võimsus on 4,2 kW (kolme tulepunkti puhul) ja 3 kW (ülejäänud kolme tulepunkti puhul).

On kuus lülitit ja kuus pihustit, igaüks ühe tulepunkti jaoks.

Konstruksioon on täielikult valmistatud roostevabast terasest. 6-põletikupliit on CE-märgistatud.

Kuidas puhastada Professionaalne gaasipliit kuue põletiga gaasipliit S/70 120x70 cm.

Põletuspunktide vormitud pind võimaldab toiduvalmistamisala hõlpsasti puhastada.

Nii ülemise plaadi kui ka ahju sisemuse puhul veenduge, et masin on välja lülitatud ja gaasitoitelülitus katkestatud. Oodake enne puhastamist mittesöövitava köögipuhastusvahendiga ja pehme käsna või lapiga jahtumist.

Mitat

Dimensioni esterne	1200x700x940 mm
Dimensioni forno	530x300x600 mm

Tietolehti

Alimentazione	Gaas
Peso	175 kg
Potenza Bruciatori	4,2 (x3) + 3 (x3) kW
Potenza Forno	6 kW
Potenza Gas	27,6 kW