

Modularne urządzenia grzewcze 700XP Patelnia gazowa, pojemność 60 litrów, misa DUOMAT

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



371181 (E7BRGHDNF0)

Patelnia gazowa,
pojemność 60 litrów,
przechył ręczny, misa
DUOMAT

Krótką specyfikacja

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Nastawa temperatury gotowania termostatem.
- Zakres ustawienia temperatury roboczej od 90 °C do 290 °C.
- Dokładny ręczny mechanizm przechylenia misy patelni dla ułatwienia opróżnienia.
- Duże gładkie powierzchnie łatwo dostępne do czyszczenia.

Konstrukcja

- Palniki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 441 o dużej wytrzymałości, są odporne przeciw korozji i wysokich temperatur.
- Całkowita nominalna pojemność misy jest 60 litrów, pojemność do gotowania jest 50 litrów.
- Pokrywa ze stali nierdzewnej.
- Wskaźnik wodoodporności IPX4.
- Wszystkie wewnętrzne powierzchnie misy zaokrąglone i wypolerowane dla ułatwienia czyszczenia.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Misa z powierzchnią do gotowania z dnem Duomat: stop o grubości 10 mm uzyskany z połączenia 2 różnych rodzajów stali, nierdzewnej dla lepszej odporności na korozję, i stali miękkiej dla lepszej stabilności termicznej.

Utrzymywalność

- Izolacja termiczna obniżająca emitowanie ciepła do otoczenia.

APROBATA



2026.02.23