

Modüler Pişirme Ekipmanları 900XP Gazlı Kapalı Ateş Kuzine+2 Açık Ateş Ocak, Gazlı Fırınlı

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391020 (E9STGH30G0)**Kapalı ateş ocak (5,5 kW), 2
açık ateş (1x10 kW, 1x6 kW),
altı gazlı fırın (8,5 kW) - 800
mm

Özellikler

Sıra No.

Ön, arka ve yan paneller Scotch Brite paslanmaz çeliktir. 2 mm kalınlıkta üst tabla da AISI 304'dür. Yarım modül kapalı döküm demir pişirme tablasının merkezinde yüksek verimli brülör (5,5kW). Pişirme pleytinin merkez sıcaklığı 500°C'ye kadar çıkar, kenarlara doğru ısı azalarak 200°C'ye iner. Diğer yarım modüde 1x6kW ve 1x10kW gücünde 2 adet Çiçek Alev yanırlı (Çiçek alev üzerindeki tencerenin çapı kadar büyür veya küçülür) brülörler alev regülatörüdür; alev söndüğünde gazı kesen emniyet tertibatına sahiptir. Korumalı pilot alevi vardır. Tencere tutacakları döküm demirdir. Ocaklar LPG veya doğal gazla çalışır. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Lazer kesimle oluşturulmuş 90° açılı yan kenarlar yan yana gelen üniteler arasında açıklık bırakmaz, kir toplanmasına imkan vermez. Fırın haznesi paslanmaz çeliktir. Fırın tepsileri için 3 farklı yükseklikte GN2/1 tepsi kılavuz rayları. Tabanında nervürlü döküm demir pleyt bulunur. Alev stabilizatörlü paslanmaz çelik, atmosferik brülör taban pleytinin hemen altında yer alır. Piezo çakmaklıdır. 8,5kW gücündeki fırının ısı 120° - 280°C arasında termostatla kontrol edilir. Fırın kapısı

40 mm kalınlıkta ve izolasyonludur. Suya karşı koruma sınıfı IPX4'dür. Ayakları AISI 304 paslanmaz çeliktir ve 50mm'ye kadar yükseklikleri ayarlanabilir.

Ana Özellikler

- Gazlı, 5.5 kW gücünde merkezi brülörlü kapalı ocak.
- Kolayca temizlenebilen, dayanıklı döküm demir pişirme pleyti.
- Pişirme pleytinin merkezinde sıcaklık maksimum 550°C'ye çıkarken çevreye gidildikçe ısı düşer.
- Optimal yanırlı, alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı ve korumalı pilot alevi bulunan merkezi brülör.
- Piezo çakmaklı.
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü; her zon için hassas sıcaklık ayarı.
- Geniş yüzeyi sayesinde çeşitli ebatlarda tava ve tencereler aynı anda kullanılabilir.
- Tencereler kaldırmaya gerek olmadan bir zondan diğerine taşınabilir.
- Alt bölümde, taban pleytinin altında standart gazlı bir fırını vardır. Paslanmaz çelik fırın kabini 3 farklı seviyede fırın rayları bulunur; raylar GN2/1 tepsilere uygundur (2 tepsili). Fırın tabanında nervürlü demir döküm bir pleyt bulunur.
- Fırın termostatı 120°C ile 280°C arasında ayarlanabilir.
- 6 kW ve 10 kW gücünde yüksek randımanlı ve çiçek alevli brülörler 2 farklı ebattadır. Her türlü pişirme ihtiyacına cevap verir.-60 mm çapında brülörler; kesintisiz güç ayarlı: 1,5-6 kW.-100 mm çapında brülörler; kesintisiz güç ayarlı: 2.2 kW-10 kW.
- Optimal yanırlı brülörler.
- Her brülörde alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı, kazayla alev söndüğünde gaz sızıntısını önler.
- Büyük, demir döküm tencere desteğinin (isteğe bağlı olarak paslanmaz çelik de olabilir) uzun parmakları en küçüğünden en büyüğüne kadar tüm tencere ve tavalara uygundur.
- Tüm ana bileşenler kolay bakım amacıyla ünitenin ön tarafında yer alır.
- Kontrol düğmesinin özel dizaynı içine su sızmasına imkan vermez.

Konstrüksiyon

- AISI 304 paslanmaz çelik üst tabla 2 mm kalınlıktadır.
- Ünite 930 mm derinliktedir ve geniş bir çalışma yüzeyine sahiptir.
- Tüm dış paneller Scotch Brite yüzey sonlandırmaya sahip paslanmaz çeliktir.
- Ünitenin 90 derecelik kenarları diğer ünitelerle açıklık kalmadan birleşmelerini sağlar ve aralarında pislik toplanmasını engeller.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX5.

Onay: _____

Dahil Aksesuarlar

- 1 Statik fırınlar için GN2/1 PNC 164250
krom ızgara - 700&900XP

