

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Smažicí pánev plynová 80 litrová, nerezová
Označení:	P.PP-980
Produktová řada:	Practic
Výrobce:	Gastro-Haal, s.r.o.
Země původu:	Slovenská republika



Použití

Plynová výklopná smažicí pánev slouží pro velkokapacitní tepelnou úpravu potravin, smažením v oleji nebo dušením ve vodě na (šťávě). Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.

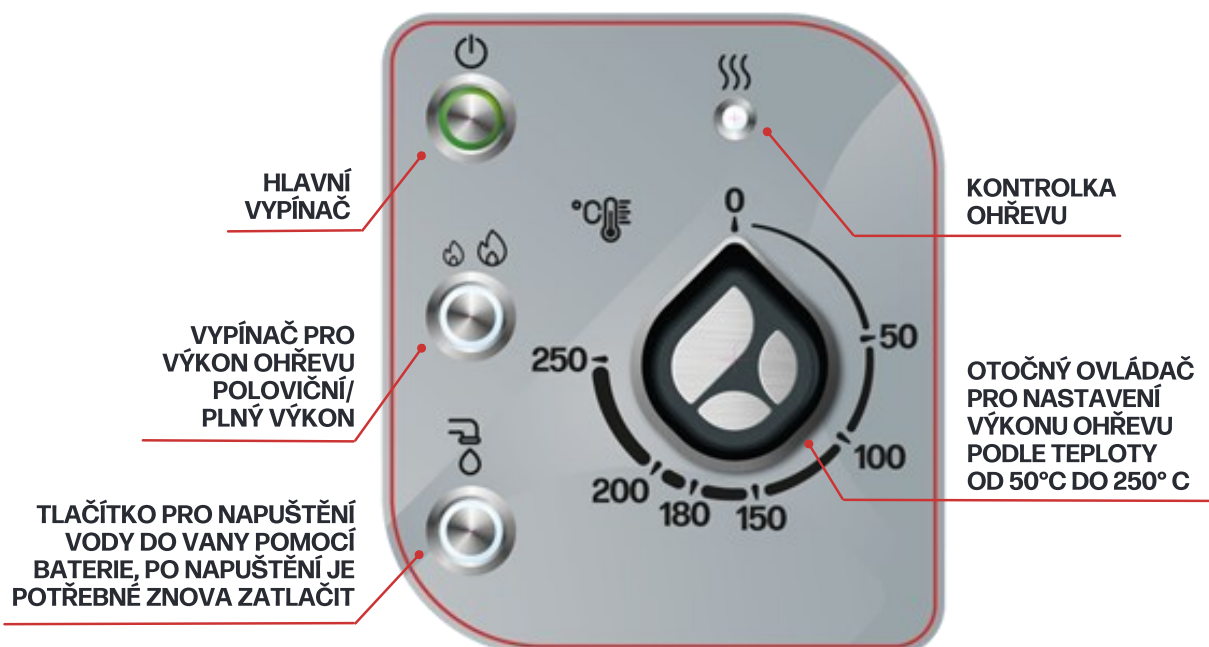
Practic

Výhodné vlastnosti smažících pánví Gastro-Haal z produktové řady Practic jsou:

- ✓ **Rychlé a rovnoměrné opékání, nepřilnavý povrch**
- ✓ **Nízká spotřeba a nízké provozní náklady**
- ✓ **Samonosná, pevná a pevná konstrukce, dlouhá životnost.**
- ✓ **Robustní kovové ovladače s bezpečnostními prvky odolnosti proti vodě IP65**
- ✓ **Materiál dna vany při P.PP-980 je nerez**

OVLÁDÁNÍ PLYNOVÝCH SMAŽÍCÍCH PÁNÍ

- **hlavní vypínač, kontrolka ohřevu, zapínač/vypínač dopuštění vody z baterie do nádoby panvice,**
- **hlavní otočný ovládač pro nastavení výkonu ohřevu (nastavitelná teplota ohřevu od 50°C do 250°C, vypínač.**

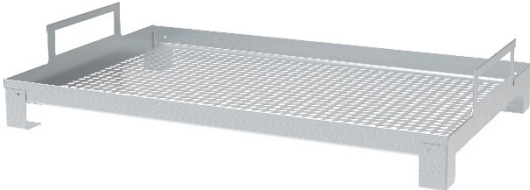
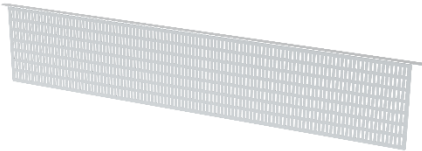



TECHNICKÉ PARAMETRY

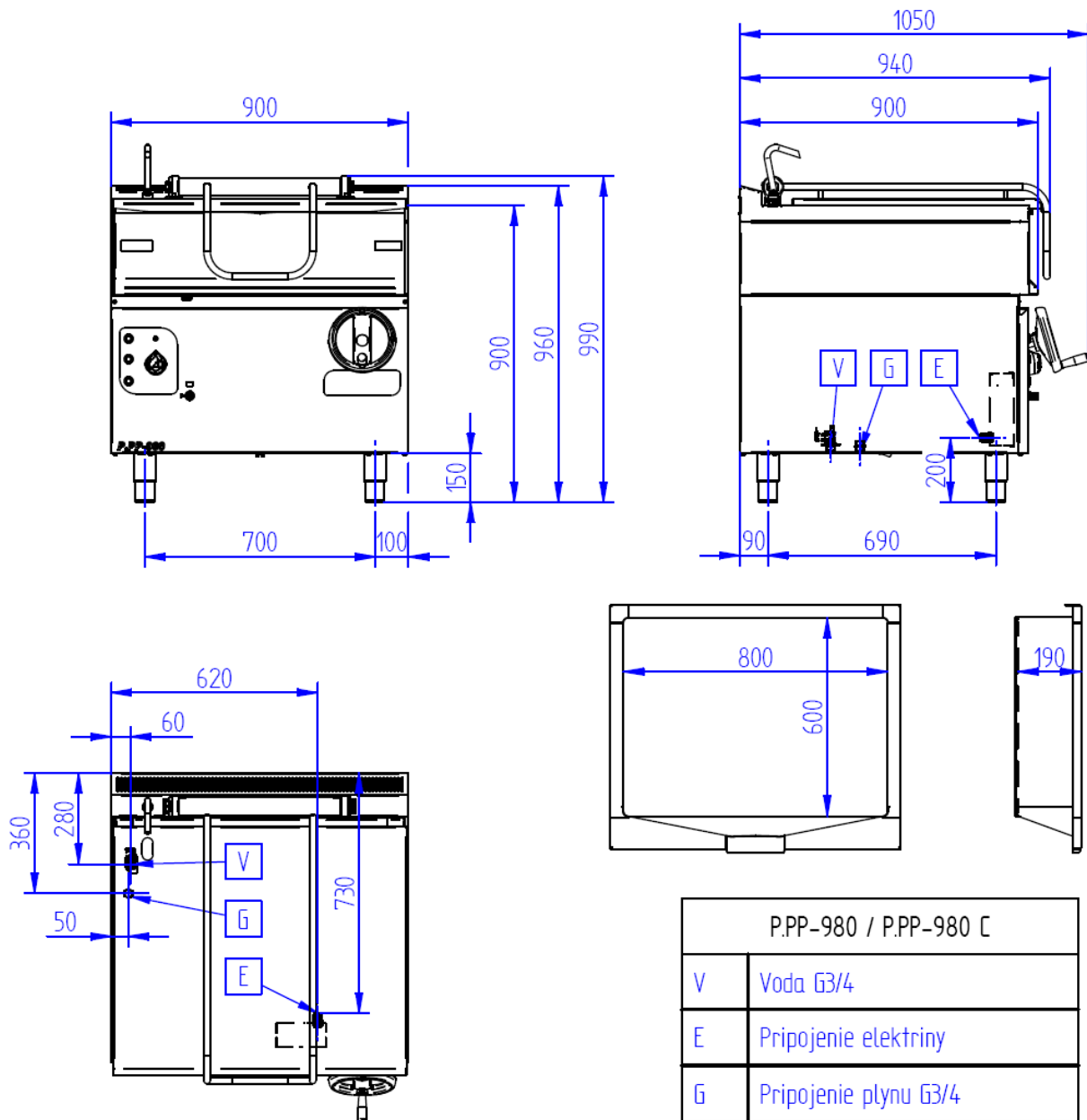
Řada	900
Označení	P.PP-980
Produktová řada	Practic
Zařízení	výklopná smažicí pánev - plynová
Ovládací panel	klasický analogový
Provedení dna vane	nerez
Vnější rozměry (mm) šxhvx	900x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxhvx	800x600x192 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	94,6 l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	82,3 l
Užitkový objem varné nádoby (max. ryska) (l)	75,2 l
Hmotnost (kg)	150 kg
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Trubkové hořáky	6 trubicový horák
Tepelný příkon (kW)	18 kW
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	14 kW
Jmenovité napětí (V)	230 V
Jmenovitý elektrický výkon (kW)	0,025 kW
Jmenovitý proud (A)	0,5 A
Spotřeba plynu G20 - I2H zemní plyn (m ³ /h)	1,8 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (m ³ /h)	0,7 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (kg/hod)	1,41 kg/hod
Průměr trysky (G20)	3,5 mm
Průměr trysky (G31)	2 mm
Jmenovitý tlak plynu (G20) (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu (G31) (kPa)	3,7 kPa
Tlak plynu na trysce při max. výkonu (G20) (kPa)	1,4 kPa
Tlak plynu na dýzu při max. výkonu (G31) (kPa)	2 kPa
Tlak plynu na trysce při sporo příkonu (G20) (kPa)	0,85 kPa
Tlak plynu na trysce při sporo příkonu (G31) (kPa)	1 kPa
Rozsah pracovního termostatu (°C)	50 - 250 °C
Možná nastavitelná teplota smažení (°C)	50 - 250 °C
Krytí, voda	
Přípojka vody (")	3/4"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP 65
Dopouštění vody z baterie pomocí tlačítka	ano

Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Baterie na studenou vodu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohu a výčnělku	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák hranatý	ano (příplatek)
Cedítko k vývodu vany	ano (příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

<p>Pařák hranatý</p> <p>1-1 P.P_GN1/1 1x1 pařák 100x352x554mm</p>	
<p>Cedítko k vývodu vany</p> <p>1-1 C.P_80 1x1 cedítko pro 80 litrovou smažicí pánev</p>	
<p>Zvedací vozík elektrický</p> <p>AZV 2/1GN 1312x660x1100mm</p> <p>AZV 1/1GN 680x660x1100mm</p> <p>Polohovatelné a automatické zvedací vozíky pro manipulaci a převoz jídel.</p>	

PŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



DOBŘE VĚDĚT

Nerezové dno vany

Ideální pro smažení při 190 a více stupních a do 190 stupňů se dusí. Při litém těstě je v nerezové vaně třeba použít více oleje, aby se těsto ideálně opékalo a nepřihořelo. Nerezová vana je vhodnější pro pokrmy na bázi vody se šťavnatějším základem.

