

TECHNICKÝ LIST

Produkt:	Smažicí pánev plynová 120 litrová, nerezová
Označení:	P.PP-9120
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

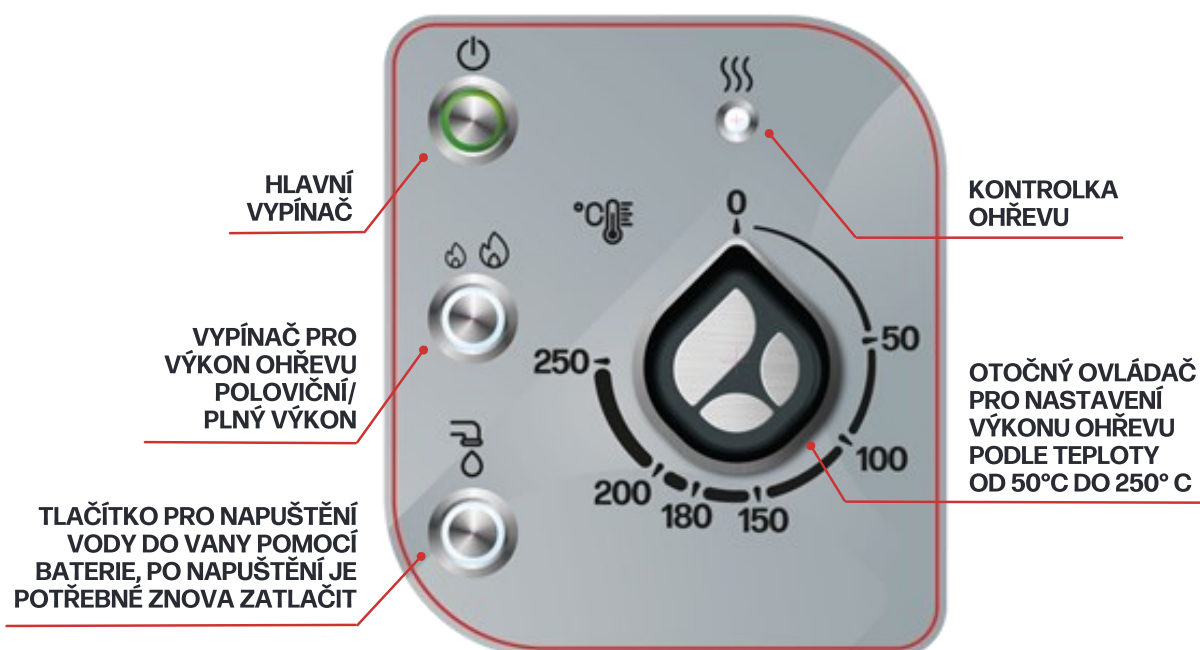
Practic

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-9120 je nerez**

OVLÁDÁNÍ PLYNOVÝCH SMAŽÍCÍCH PÁNÍ

- **hlavní vypínač, kontrolka ohrevu, zapínač/vypínač dopúšťania vody z batérie do nádoby panvice,**
- **hlavní otočný ovládač pre nastavenie výkonu ohrevu (nastavitelná teplota ohrevu od 50°C do 250°C, vypínač.**



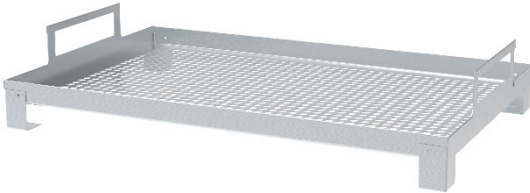
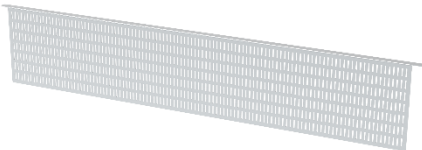

TECHNICKÉ PARAMETRY

Řada	900
Označení	P.PP-9120
Produktová řada	Practic
Zařízení	výklopná smažicí pánev - plynová
Ovládací panel	klasický analogový
Provedení dna vane	nerez
Vnější rozměry (mm) šxhxv	1200x900x900 mm
Rozměry varné nádoby (mm) šxhxv	1100x6040x212 mm
Celkový objem varné nádoby (l)	147,3 l
Využitelný objem do výšky výtoku varné nádoby (l)	130,2 l
Užitkový objem varné nádoby (max. ryska) (l)	120 l
Hmotnost (kg)	180 kg
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Trubkové hořáky	10 trubicový hořák
Tepelný příkon (kW)	20,4 kW
Tepelný příkon při SAVING (sporo) (kW)	15 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)	2,04 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (m ³ /h)	0,79 m ³ /h
Spotřeba plynu G31 - I3P propan (kg/hod)	1,59 kg/hod
Průměr trysky (G20)	3 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)	1,3 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

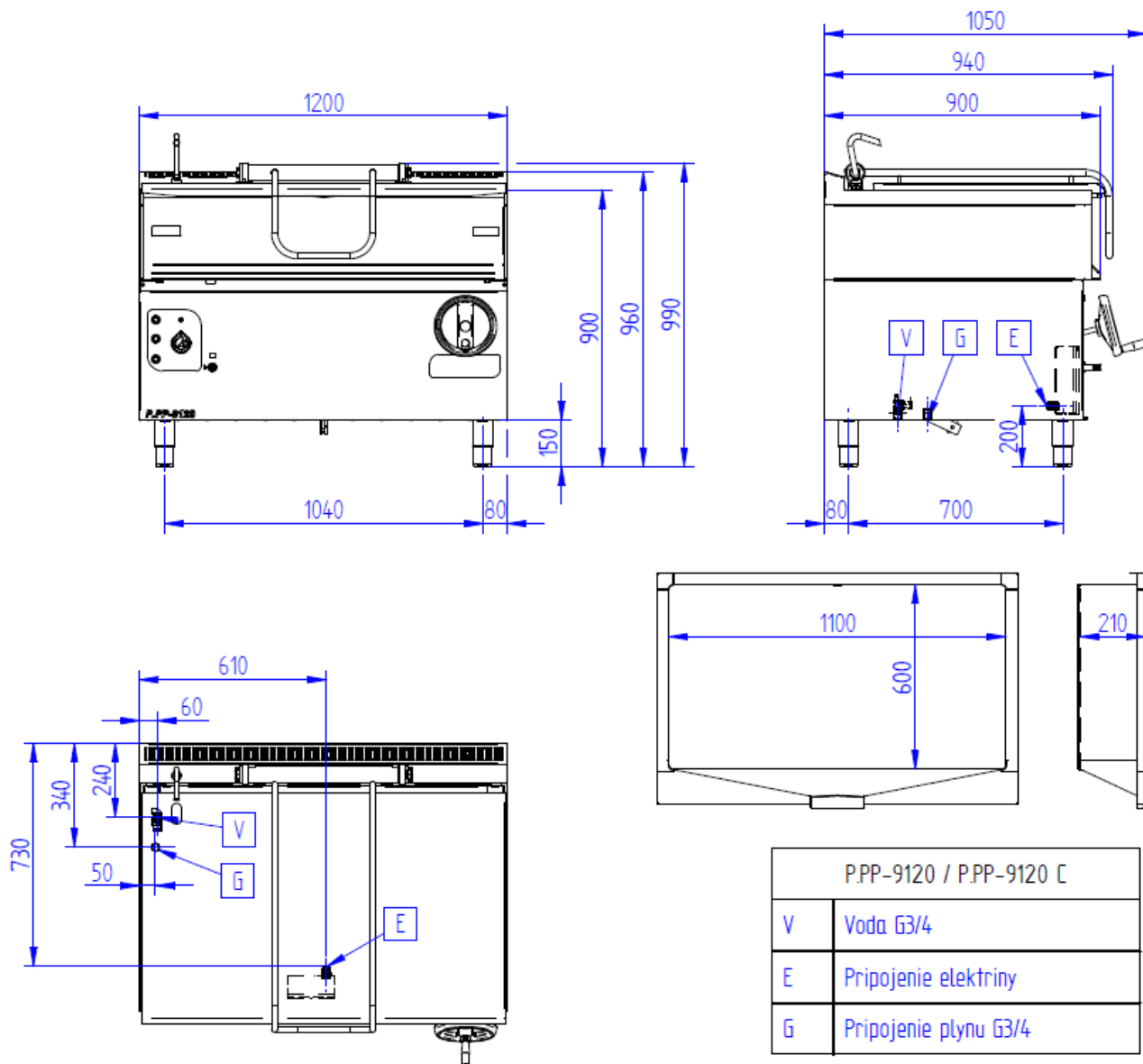
Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Baterie na studenou vodu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohu a výčnělku	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Opce za příplatek dle ceníku	
Pařák hranatý	ano (příplatek)
Cedítko k vývodu vany	ano (příplatek)

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství za příplatek dle ceníku

<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_120 1x1 cedítko pro 120 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>	

ŘIPOJOVACÍ ROZMĚRY



DOBŘE VĚDĚT

Nerezové dno vane

Ideálne na vysmážanie pri 190 a viac stupňoch a do 190 stupňov sa dusí. Pri liatom ceste je v nerezovej vani potrebné použiť viac oleja, aby sa cesto ideálne opekalo a neprihorelo. Nerezová vaňa je vhodnejšia na pokrmy na báze vody so šťavnatejším základom.

