

OPIEKACZE GASTRONOMICZNE ELEKTRYCZNE - DWURZEDOWE

Główną zaletą opiekaczy pionowych jest efektowna ekspozycja opiekanych kurczaków. Opiekacz posiada niezależne zespoły grzejne do każdego widelca znajdującego się w pierwszym rzędzie (przygrzejniku).

Niezależny termoregulator temperatury dla każdego zespołu grzejnego daje możliwość dobrania optymalnych parametrów pieczenia i niezależne wyłączenie poszczególnych zespołów grzejnych. Układ napędowy zapewnia napęd wszystkim widelcom już przy jednym załączonym termoregulatorze.

Opiekacze te mają zastosowanie wszędzie tam gdzie zachodzi potrzeba upieczenia większej ilości kurczaków w krótkim okresie czasu, a gdzie (np. ze względów bezpieczeństwa) nie zalecane jest użycie opiekaczy gazowych.



	Opiekacz OGDE-30	Opiekacz OGDE-42	Opiekacz OGDE-54	Opiekacz OGDE-66	Opiekacz OGDE-78
Napięcie znamionowe /V/	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Silnik napędu /W/	20	20	20	20	20
Moc zainstalowana /kW/	15,2	19,6	24,0	28,4	32,8
Ilość widelców	5	7	9	11	13
Ilość kurczaków na widelcu	6	6	6	6	6
Masa wsadu /kg/	9	9	9	9	9
Masa opiekacza /kg/	35	35	35	35	35
Gabaryty opiekacza /mm/	1320x550x910	1320x550x1080	1320x550x1250	1320x550x1420	1320x550x1590
Czas opiekania /min/	70-90	70-90	70-90	70-90	70-90

	Opiekacz OGDE-35	Opiekacz OGDE-45	Opiekacz OGDE-55
Napięcie znamionowe /V/	230/400	230/400	230/400
Silnik napędu /W/	20	20	20
Moc zainstalowana /kW/	16,2	19,8	23,4
Ilość widelców	7	9	11
Ilość kurczaków na widelcu	5	5	5
Masa wsadu /kg/	42	54	66
Masa opiekacza /kg/	65	75	85
Gabaryty opiekacza /mm/	1220x550x1050	1220x550x1220	1220x550x1390
Czas opiekania /min/	70-90	70-90	70-90