

## OPIEKACZE GASTRONOMICZNE ELEKTRYCZNE - BĘBNOWE

Opiekacze gastronomiczne elektryczne z serii OGE, dzięki zastosowaniu przekładni planetarnej (t.j. obracania się kurczaków wokół osi widelca oraz względem zespołu grzejnego zainstalowanego u góry opiekacza) charakteryzują się bardzo niskim zużyciem energii w przeliczeniu na jednego kurczaka. Zaletą tego opiekacza jest możliwość opiekania jednocześnie całego wsadu, jak również daje możliwość zakładania poszczególnych widelców w różnych odstępach czasowych. Uzyskujemy przez to możliwość upieczenia kurczaków na poszczególnych widelcach w dowolnych odstępach czasu. Opiekacze z serii OGE różnią się od siebie długością widelców.



\*na fotografii OGE-30

	OGE-30	OGE-36	OGE-48
Napięcie znamionowe /V/	230/400	230/400	230/400
Silnik napędu /W/	20	20	21,6
Moc zainstalowana /kW/	8,8	3,2	4,0
Ilość widelców	3	3	4
Ilość kurczaków na widelcu	2	3	3
Masa wsadu /kg/	36	12	16
Masa opiekacza /kg/	85	40	45
Gabaryty opiekacza /mm/	1000x710x780	1300x600x780	1410x450x550
Czas opiekania /min/	100	100	100