

OPIEKACZ GASTRONOMICZNY ELEKTRYCZNY OGE-6P Z SERII "SLIM"

Opiekacze gastronomiczne elektryczne z serii "SLIM", dzięki zastosowaniu dwóch rodzajów przekładni, t.j. przekładni planetarnej (do obracania kurczaków wokół osi widelca oraz względem zespołu grzejnego zainstalowanego góry opiekacza) oraz łańcuchowej (dwa dolne widelce). To rozwiązanie charakteryzuje się bardzo niskim zużyciem energii w przeliczeniu na jednego kurczaka. Ze względu na mały pobór prądu oraz małe gabaryty, urządzenia tego typu zalecane są szczególnie do małych lokali, jak bary, restauracje, gdzie brak jest miejsca na zamontowanie dodatkowego urządzenia. 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. Dodatkową zaletą tego rozwiązania jest możliwość przeniesienia już upieczonych kurczaków na dwadolne, obracające się widelce gdzie przebywają w odpowiedniej temperaturze i wilgotności, do czasu zakupu ich przez klienta.



Dane techniczne:

Szerokość: 500mm

Wysokość: 850mm

Głębokość: 500mm

Napięcie zasilania: 230V

Moc zainstalowana: 3,2kW

