

OPIEKACZE GASTRONOMICZNE DO KEBABU ELEKTRYCZNE I GAZOWE - OTWARTE

Opiekacze pionowe tego typu służą do opiekania mięsa uformowanego w walec. W całości wykonane są ze stali nierdzewnej-kwasoodpornej typu 0H18N9.

Palniki gazowe (lub grzałki w wersji elektrycznej) znajdują się bezpośrednio przy opiekanym wsadzie, jednak w zależności od średnicy opiekanego walca można tą odległość regulować.

Ruch obrotowy widelca zapewnia elektryczny zespół napędowy znajdujący się u góry opiekacza. Palniki w wersji gazowej posiadają zabezpieczenie przeciwwyptywowe, zapobiegające ulatnianiu się gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia palnika. Wersja elektryczna wyposażona jest w grzałki ceramiczne.

Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w drzwiczki osłonowe na zawiasach, którymi można osłonić opiekany wsad zapobiegając w ten sposób nadmiernej utracie ciepła.



GYROSY GAZOWE	OGG-8KO	OGG-18KO	OGG-35KO	OGG-70KO
Napięcie znamionowe /V/	230	230	230	230
Moc zainstalowana /kW/	3	6	9	12
Masa wsadu /kg/	8	18	35	70
Masa opiekacza /kg/	30	35	40	45
Gabaryty opiekacza /mm/	700x600x560	700x600x730	700x600x900	700x600x1070
Długość widelca /mm/	310	480	650	820
Zużycie gazu / gk/h /	0,14	0,24	0,42	0,56
Ilość palników	1	2	3	4

GYROSY ELEKTRYCZNE	OGE-10KO	OGE-30KO	OGE-50KO
Napięcie znamionowe /V/	230/400	230/400	230/400
Moc zainstalowana /kW/	3,9	5,2	7,8
Masa wsadu /kg/	10	30	50
Masa opiekacza /kg/	25	28	35
Gabaryty opiekacza /mm/	600x450x860	600x450x1010	600x450x1160
Długość widelca /mm/	700	850	800