

Link do produktu: <https://atech24.pl/profesjonalny-taboret-gazowy-10-kw-1-palnik-stal-nierdzewna-p-352.html>



Profesjonalny taboret gazowy – 10 kW, 1 palnik, stal nierdzewna

Cena	2 295,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	ATECH-TG-10KW-1P

Opis produktu

Profesjonalny taboret gazowy o mocy 10 kW to praktyczne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do intensywnego gotowania i podgrzewania potraw w restauracjach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz punktach gastronomicznych.

Urządzenie wyposażone jest w jeden wydajny palnik gazowy, który zapewnia wysoką moc grzewczą i umożliwia szybkie przygotowywanie potraw w dużych naczyniach. Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej sprawia, że taboret dobrze sprawdza się w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Najważniejsze zalety

- **Moc 10 kW** – wydajne ogrzewanie i szybkie przygotowywanie potraw.
- **Jeden palnik gazowy** – skoncentrowane źródło ciepła do gotowania w dużych naczyniach.
- **Korpus ze stali nierdzewnej** – trwała konstrukcja i łatwość utrzymania czystości.
- **Zabezpieczenie termoparą** – automatyczne odcięcie dopływu gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.
- **Obsługa propanu i gazu ziemnego** – możliwość zastosowania różnych rodzajów gazu, zgodnie z konfiguracją urządzenia.
- **Kompaktowa konstrukcja** – wygodne ustawienie na stanowisku roboczym.
- **Prosta obsługa** – funkcjonalne rozwiązanie do codziennej pracy w gastronomii.

Wydajny palnik i bezpieczeństwo użytkowania

Taboret został wyposażony w palnik o mocy 10 kW, zapewniający intensywne ogrzewanie naczyń i ich zawartości. Konstrukcja urządzenia umożliwia wykorzystanie go do przygotowywania potraw wymagających dużej mocy grzewczej.

Zastosowana termopara bezpieczeństwa monitoruje obecność płomienia. W przypadku jego przypadkowego zgaśnięcia mechanizm automatycznie odcina dopływ gazu, ograniczając ryzyko jego niekontrolowanego uwalniania.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia trwałość i ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Prosta, kompaktowa konstrukcja pozwala efektywnie wykorzystać przestrzeń w profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie

Taboret gazowy sprawdzi się w:

- restauracjach i profesjonalnych kuchniach,
- punktach gastronomicznych,

-
- barach i bistrach,
 - kuchniach zbiorowego żywienia,
 - firmach cateringowych,
 - zapleczach gastronomicznych.

Dane techniczne

- **Model:** GKK1
- **Rodzaj urządzenia:** gazowy taboret gastronomiczny
- **Liczba palników:** 1
- **Moc palnika:** 10 kW
- **Rodzaj zasilania:** gazowe
- **Rodzaj gazu:** propan lub gaz ziemny
- **Zabezpieczenie:** termopara bezpieczeństwa
- **Materiał obudowy:** stal nierdzewna
- **Szerokość:** 500 mm
- **Głębokość:** 500 mm
- **Wysokość:** 510 mm
- **Masa netto:** 17 kg
- **Masa brutto:** 21 kg
- **Stan dostawy:** urządzenie zmontowane
- **Oznakowanie:** CE

Ważne informacje dotyczące instalacji

Urządzenie wymaga prawidłowego podłączenia do instalacji gazowej odpowiedniego rodzaju. Przed uruchomieniem należy sprawdzić zgodność konfiguracji urządzenia z rodzajem dostępnego gazu oraz wymaganiami instalacji.

Producent zaleca stosowanie instalacji wyciągowej, zapewniającej odpowiednią wentylację stanowiska i skuteczne odprowadzanie produktów spalania.

Montaż i podłączenie urządzenia gazowego powinny być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami bezpieczeństwa.

Profesjonalny taboret gazowy 10 kW - wydajne i solidne urządzenie do gotowania w gastronomii, wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.