



# GORT

Catering Appliances MANUFACTURER



# teplá linie

elektrická smažící pánev

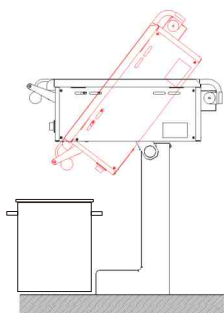
2010 - 02

# elektická smažicí pánev

## EP-40

Teplá line - volně stojící zařízení

GORT | 02.2010



EP-40  
art.7099990

Elektrická smažicí pánev EP-40 ručně ovládaná, snadno výklopná a určena k různým druhům úpravy ideální pro smažení a vaření. Vhodná do řady gastro provozů (jidelny, bufety, malé restaurace). Zařízení je určeno k montáži do podlahy.

Pánev je vyrobena z nerezavějící oceli se zaoblenými vnitřními okraji. Opláštění a konstrukce je vyrobena z nerez oceli AISI 304. Vše řešeno pro dlouhou životnost a snadné čištění dle HACCP. Díky výklopnému systému je velmi snadné ji vyčistit a tím výrazně snížit čas potřebný k čištění.

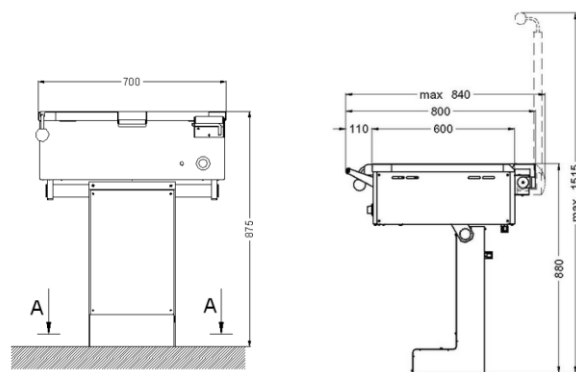
Teplota je řízena nastavitelným termostatem, který umožňuje tepelnou úpravu od 50°C do 275°C. Pánev je vybavena bezpečnostním termostatem, který pánev automaticky vypne při dosažení teploty 290°C a neumožňuje spuštění pánve při vyklopení.

### Technická data :

- ✦ rozměr varné plochy 0,25m<sup>2</sup>
- ✦ objem pánve 37,5 litrů
- ✦ umožňuje smažit až 100 staků/h.
- ✦ stupeň ochrany proti vodě IP 21
- ✦ regulace výkonu 1,25/2,5/5kW
- ✦ optimální rozložení výkonu
- ✦ kontrolka chodu
- ✦ stavitelná výška nohou
- ✦ třída I. ochrany před úrazem elektrickým proudem

Pánev a víko je v izolovaném provedení pro lepší tepelnou údržnost, rychlejší tepelnou přípravu a výraznou úsporu energie.

Pánev je uzemněna, kabely bezpečně umístěny mimo pracovní prostor (zadní panel pánve). Stojina pánve je navržena tak, aby umožnila vkládat nádoby optimálně až pod vyklopenou pánev.



zaváděcí cena  
**36.990,- Kč**

Model	Obsah (l)	Rozměry (mm)	Teplota (°C)	Příkon (kg)	Topná tělesa (W)	Napětí (V)	Hmotnost (kg)
EP -40	37,5	700 x 840 x 875/1515	50-275	5,4	9 x 600	5,0	70

