

MAKARONIARKI

Makaroniarki to urządzenia przeznaczone do obróbki cieplnej w procesie gotowania. Jako czynnik grzewczy stosuje się gaz – ziemny, płynny, energię elektryczną. Produkowane są przez poszczególnych producentów jako urządzenia kompatybilne z liniami grzewczymi 600/700/900 lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej. Przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii.

Proponujemy urządzenia firm: **STALGAST, RM GASTRO, RED FOX, HENDI** i innych.

STALGAST MAKARONIARKI LINIA 700

Ergonomia, bezpieczeństwo, nowoczesny design

Zasilanie: gazowe – G27/G31; 400V/50 Hz;

Moc: el. 6 / gaz 9,1 kW

System zabezpieczenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania

Instalacja wodna

Możliwość stosowania koszy GN1/3 lub zestawu 2x GN1/6

Ergonomiczny panel sterowania

Taca o ciekowa

Elektrozawór do napełniania wodą

Otwór przelewowy

Spust wody

Możliwość ręcznego dozowania ilości wody

Wydajność: 15 kg/h

Dla wersji gazowej - generator iskry 230V/50Hz

Pojemność 25 ltr

Wymiary: W400xD700xH850



RM GASTRO MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE, GAZOWE, LINIA 600/700/900

LINIA 600

Nastawne / z zabudową szafkową

1 wannowe

Wanna wykonana ze stali AISI 316

Otwór przelewowy, zawór spustowy

Czujnik poziomu wody



Wersja elektryczna

Blokada zaworu spustowego

Pojemność; 17/25/40; GN2/3, GN1/1 ltr

Zasilanie: moc: 400V/50 Hz; 5/7,5 /13,95 kW

Wymiary: W400/600xD600xH280/900 mm:

Wersja gazowa

Możliwość zestawienia z podstawą otwartą lub szafkową

Piezzo zapalanie

Płomień pilotujący

Termostat zabezpieczający

Pojemność; 13/19/40 l; GN2/3, GN1/1

Zasilanie: moc: 400V/50 Hz; 6/9 /13,95 kW

Wymiary: W400/600xD600xH280/900 mm:

LINIA 700

Nastawne 1 / 2 komorowe; z zabudową szafkową

W uzupełnieniu moduł do automatycznego sterowania kosztami

Wersja elektryczna i gazowa

Pojemność; 25/40/2 x 25 l

Wymiary: W400/600/800xD700xH280/900 mm:



RED FOX MAKARONIARKI ELEKTRYCZNE LINIA 600/700/900

LINIA 600 RED FOX

Makaroniarki nastawne
Temp 30-110 °C
Kran spustowy
1 / 2 wannowe
Zasilanie: 230V; 400V/50 Hz



LINIA 900 RM GASTRO

Komora wykonana ze stali AISI 316
Zawór do napełniania wody
Otwór przelewowy
Zawór spustowy z rurką do podłączenia odpływu
Dla wybranych modeli:
automatyczne napełnianie wody
czujnik poziomu wody
Pojemność; 40/2x40/80 ltr
Wymiary: W400/800xD900xH900 mm:

Wanna:

307 x 509 x 327mm;GN 1/1

2x 307 x 509 x 327mm;GN 1/1

620 x 509 x 327mm;GN 2/1

Wersja elektryczna

Zasilanie ; moc: 400V/50 Hz; 13,5/27 kW

Wersja gazowa

Zasilanie ; gaz /230V/50 Hz

Moc: 0,02/ 0,035/0,04; 13,95// 23,5/27,9 kW



LINIA 700 RED FOX

Makaroniarki nastawne / z zabudową szafkową
Temp 30-110 °C
Kran do napełniania wody
Zawór spustowy z zabezpieczeniem
Zasilanie 400V/50 HZ



LINIA 900 RED FOX

Makaroniarki z zabudowa szafkową
Obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
Górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
Ergonomiczny kształt przedniego panelu
Pojemność: 40/80 ltr.
Zasilanie: moc: 400V/50Hz ; 12/24 kW
Wymiary: W800xD900xH900 mm

