

GASTRO **HAAL**

QUALITY SINCE 1993

NOVINKA VO FORME OPCIE! NEW OPTION!

VARNÉ KOTLE S PRACOVNÝM TERMOSTATOM BOILING PANS WITH A TEMPERATURE CONTROLLER



Výhody a charakteristika:

Vo vnútornom plášti varnej nádoby je inštalovaný pracovný termostat 30-100°C, hysteréza +/-2°C. Varný kotol s pracovným termostatom vyrieši detailné a osobitné požiadavky pre zdokonalenie technologického postupu spracovania chutných výrobkov a pokrmov.

- » dokáže regulovať teplotu už od 30°C do bodu varu
- » ideálny pre sterilizovanie, konzervovanie, varenie
- » určený pre rôzne pokrmy, ktoré je potrebné tepelne spracovať podľa nastavenej teploty
- » dostupný vo verzii s elektrickým alebo plynovým ohrevom
- » okrúhle kotle v objeme 85l, 100l, 150l, a hranaté kotle v objeme 85l, 100l, 150l, 200l, 300l, 400l a 500l

Kde sa najviac využíva?

- » Konzervárne, mäsokombináty, hotely, reštaurácie, školské jedálne a iné potravinárske a stravovacie prevádzky



Features and benefits:

Inside the cooking pot is a temperature controller of 30-100°C fitted with a hysteresis of +/-2°C. The boiling pan with a temperature controller will solve your detailed and special requirements for food preparation.

- » it controls - regulates the food temperature from 30°C up to boiling point
- » perfect for cooking, sterilization, canning
- » designed for different type of dishes that needs to be heat-treated by a set temperature
- » available in electric or gas supply
- » round version in a volume of 85l, 100l, 150l and the square version in a volume of 85l, 100l, 150l, 200l, 300l, 400l and 500l

Where is it most used?

- » Canning factories, meat processing, hotels, restaurants, school canteens and other.

Produkt získal významné ocenenie na DANUBIUS GASTRO 2019.
Awarded at Slovak HORECA exhibition DANUBIUS GASTRO 2019



STERILIZOVANIE



VARENIE



KONZERVOVANIE

OVĽADACIE PANELY / CONTROL PANELS



» Ovládacie panely sú jednoduché a ľahko prístupné z prednej strany.

» Control panels are easy to use and easily accessible from the front side.

» Elektrický varný kotol s inštalovaným pracovným termostatom 30-100°C, hystereza +/-2°C.

» ELECTRIC boiling pan with temperature control - thermostat 30 - 100 °C, hysteresis +/-2°C.



» Plynový varný kotol s inštalovaným pracovným termostatom 30-100°C, hystereza +/-2°C.

» GAS boiling pan with with temperature control - thermostat 30 - 100 °C, hysteresis +/-2°C.

