



Padella basculante a gas h1051_02

Padella basculante a gas h1051_02 in INOX 304 (Ø 600 mm, 11 kW). Ideale per catering e show cooking, unisce alta produttività a un forte impatto scenografico.

La **padella basculante a gas h1051_02** è un'attrezzatura professionale studiata per la ristorazione di grandi volumi, i servizi di catering e l'organizzazione di eventi. Progettata per coniugare l'efficienza della cottura industriale con un forte impatto scenografico, risolve l'esigenza dei grandi chef di preparare in modo uniforme pasta, risotti, paella e sughi, mantenendo un contatto visivo e spettacolare con il pubblico. Grazie al telaio di supporto con catene oscillanti e al lungo manico di presa, l'operatore può muovere agevolmente la vasca in acciaio INOX 304, garantendo una mantecatura perfetta. Il potente bruciatore a gas della serie FGC da 11 kW assicura una distribuzione omogenea del calore, operando nella massima affidabilità grazie all'accensione piezoelettrica e ai sistemi di sicurezza integrati contro lo spegnimento accidentale.

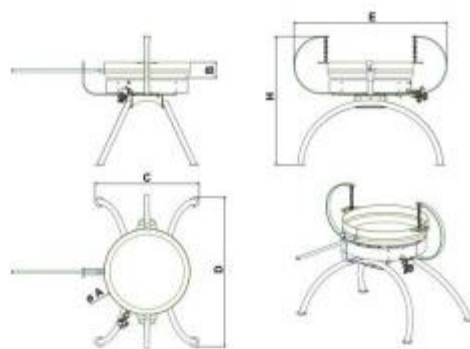
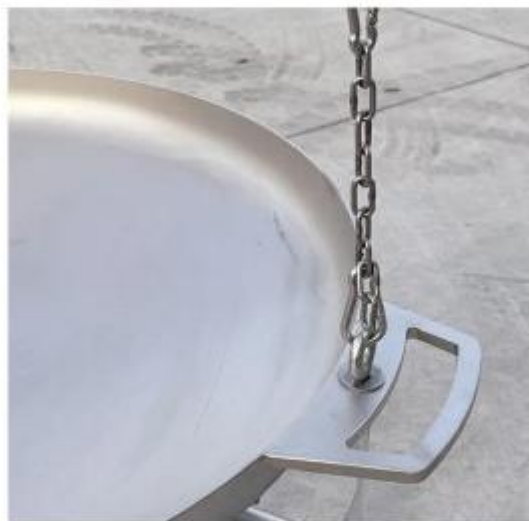
Caratteristiche tecniche

- **Tipologia:** Padella basculante a gas per uso professionale
- **Materiale della vasca:** Acciaio INOX 304
- **Diametro padella (Ø A):** 600 mm
- **Altezza padella (B):** 120 mm
- **Altezza totale (H):** 1200 mm
- **Ingombro massimo in larghezza (E):** 1230 mm
- **Ingombro della base di appoggio (C x D):** 970 x 1190 mm
- **Sistema di cottura:** Bruciatore a gas INOX serie FGC di ampie dimensioni
- **Potenza termica:** 11 kW
- **Sistema di accensione:** Piezoelettrica con fiamma pilota
- **Sistemi di sicurezza:** Valvola di sicurezza contro lo spegnimento accidentale
- **Movimentazione:** Telaio di supporto specifico con catene oscillanti e lungo manico di presa

** Immagini puramente indicative*

INFORMAZIONI

- **Diametro** 60 cm



**Padella basculante a
gas h1051_02**

Diametro: 60 cm