

Pec na drevene uhli ESTRO PRO 4 + EVO



Popis produktu

Pece jsou svojí konstrukcí určeny pro spalování buď dřeva, nebo dřevěného uhlí, slouží jako gril/pec, a můžete v nich vařit nebo grilovat v uzavřené komoře. Spalovací komora z ušlechtilé oceli a litiny, s povrchovou úpravou z nerezové oceli, zaručuje robustnost, dlouhou životnost a vysokou hygienu. Ideální pro grilování,

gratinování, regeneraci, zakouření a pražení. Topeniště je navrženo tak, aby pojalo 5 kg dřevěného uhlí, 7 kg palivového dříví. Vzduch pro spalování je regulovatelný a umožňuje tak použití různých druhů paliva: dřevo, uhlíkový koks a lisované cihly. Topeniště lze posunovat až do výšky 20 cm a je tak zajištěna dodávka tepla během poslední části výroby. Další možnost nastavení při vaření je prostřednictvím regulátoru tahu v horní části zařízení.

Inovativní otevírání komor grilu. Dveřní závěsy nejsou přímo v kontaktu s vysokou teplotou a spalinami v komoře (s výjimkou jejich opravy). Každá komora je vybavena grilovacím roštem z nerezové slitiny s keramickým nepřilnavým povrchem, snadno odnímatelný a lze jej mýt v myčce. Komory jsou otevírány pomocí ergonomických teplovzdorných rukojetí a jsou vybaveny bezpečnostní a hermetickou západkou. Dále jsou komory vybaveny ohnivzdornou zadní částí, která zabraňuje úniku výparů a tepla na pracoviště. Dveře s rukojetí zabraňují infiltraci kyslíkem, zlepšují výkon a tepelnou účinnost. Otevřením kontrolních dvířek je možné sledovat vařené potraviny. Teplota v komorách je zobrazena analogovými teploměry. Teploměry jsou obklopeny průhledným sklem, aby bylo možné monitorovat náhodný přírůstek plamene. Zařízení je svojí konstrukcí úsporné na místo. Ochrana proti korozi a kolečka pro usnadnění manipulace.

Zařízení PRO "plus" (EVO) je vybaveno jednou pečicí komorou se šamotovou deskou (horní komora) rozšiřující možnosti přípravy pokrmů a umožňující pečení a tepelnou přípravu pokrmů přímo na šamotové desce (např. pizza). Komora je ve smaltovaném provedení se žárovzdorným povrchem pro optimální distribuci tepla. Pec je vybavena výstupem páry (odvlhčením) přes komínek. Dveře pece se otevírají pomocí tepelně odolné ergonomické rukojetí a jsou vybaveny bezpečnostní a hermetickou západkou. Jak rukojeť, tak dveře zaručují, že pec je utěsněna proti nežádoucí infiltraci kyslíku, zvyšuje se tak výkon a tepelná účinnost pece.

Nové provedení EVO : praktické řešení (jedna zdvojená komora) určeno pro větší produkty k uložení na 3 rošty, případně vyjmutím spodních roštů lze využít i pro zavěšení větších kusů masa, uzeniny. Jedna velká dvířka pro zdvojenou komoru vybavena kontrolním okénkem. Technické parametry se liší dle paliva. * možnost umístění do interiéru s dostatečně účinnou digestoří (umístění musí splňovat požadavky platných norem a požárních předpisů)

Informace

Katalogové číslo

7331308

Značka

Gastro Tip

Parametry

Parametry

Šířka:	672 mm
Hloubka:	862 mm
Výška:	1838 mm
Šířka komory:	656 mm
Délka komory:	420 mm
Čas nahřátí (Start-up):	45 min
Emise:	0,5 %
Hmotnost:	297,5 kg
Komín pro obvod spalin:	O120 mm
Maximální vsádka paliva:	8 kg
Min. výkon digestoře:	2100 m3/h
Min. vyžadovaný průtah:	-10 Pa
Min. vzdálenost digestoře:	350 mm
Min. vzdálenosti hořlavých materiálů:	100 mm
Orientační produkce (porce 300g):	150 porcí/h
Pracovní teplota gril (min/max):	170 až 350°C
Rozměry dveří:	606 x 215 mm
Rozměry kontrolních dvířek:	315 x110 mm
Spotřeba paliva:	0,87 kg/h
Tepelný příkon (vstup):	6,8 kW
Tepelný příkon (výstup):	5,3 kW
Typ paliva:	dřevěné uhlí
Účinnost:	80 %
Výška komory:	140 mm