

ROŻNA GAZOWE OBROTOWE do ryb i szaszłyków

ADA 1R

Obrotowe rożna gazowe do ryb i szaszłyków ADA 1R zbudowaliśmy ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301. Te urządzenia gastronomiczne przeznaczone są do pieczenia ryb i szaszłyków na specjalnie do tego celu przeznaczonych widelcach-koszykach, które obracają się wokół własnej osi.

Rożen gazowy ADA 1R posiada komorę grzewczą, której tylna część wyposażona jest w gniazda utrzymujące specjalne koszyki przystosowane do opiekania ryb. U szczytu komory ulokowaliśmy dwa palniki gazowe, które z góry ogrzewają pieczony produkt. Moc, z jaką palniki emitują promieniowanie podczerwone kontroluje się za pomocą pokręteł umiejscowionych na panelu sterowania urządzenia. W dolnej strefie rożna znajduje się ruchoma wanna, do której spływa tłuszcz z pieczonych produktów. Po zamontowaniu odpowiednich bagnetów urządzenie nadaje się również do pieczenia szaszłyków. Rożen do ryb i szaszłyków ADA 1R może być zasilany gazem ziemnym lub płynnym. Opiekacze posiadają **termoelektromagnetyczne zabezpieczenia** chroniące je przed niekontrolowanym wypływem gazu oraz przed przegrzaniem. Mogą być one instalowane w stacjonarnych punktach gastronomicznych, jak również food truckach, przyczepach.



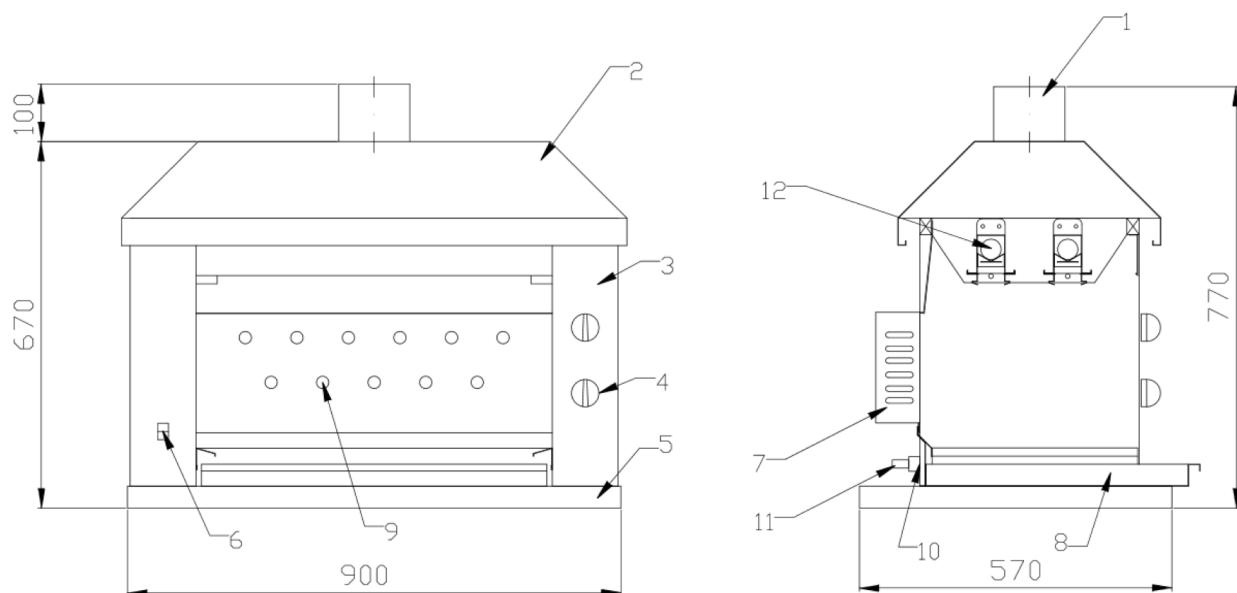
ADA Gastrogaz jest producentem **certyfikowanych** specjalistycznych urządzeń gastronomicznych **od 30 lat** i wciąż je dla Państwa udoskonala. Rożna gazowe ADA 1R wyróżnia efektywność i szybkość w opiekanii żywności - zastosowanie specjalnych **palników na podczerwień** pozwala na wyjątkowo szybką, a zarazem precyzyjną obróbkę termiczną i finalne otrzymanie soczystych, niespieczonych produktów. Dzięki **niskiemu poborowi gazu** urządzenia są zarówno ekologiczne, jak i ekonomiczne. Solidna konstrukcja rożna ze stali nierdzewnej kwasoodpornej oraz wykorzystanie sprawdzonych, certyfikowanych podzespołów pozwala na cieszenie się niezawodnością w eksploatacji urządzenia oraz intuicyjnej obsłudze.

Nasze rożna gazowe do ryb i szaszłyków ADA 1R wyróżnia:

- Sterowane autonomicznie palniki emitujące podczerwień
- Termoelektromagnetyczne zabezpieczenia chroniące przed wypływem gazu oraz przegrzaniem
- Obrotowy ruch widelców – widelce łożyskowane podwójnie
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301
- W rożnie PG2 możliwość opiekania 2 prosiaków lub 1 większego
- Możliwość zasilania gazem ziemnym lub płynnym (propan/butan)
- Taca na skapujący tłuszcz
- Możliwość zamówienia na stojaku lub szafce (stal kwasoodporna 1.4301)

Specyfikacja techniczna gazowego rożna do ryb i szaszłyków ADA 1R

Obciążenie cieplne [kW]	7
Liczba palników [szt.]	2
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,56
Zużycie gazu E [m3/h]	0,73
Maksymalny wsad ryb [szt.]	11
Zasilanie [V]	230
Moc elektryczna [kW]	0,06
Wymiary [mm]	900 x 570 x 660
Masa [kg]	65



ADA 1R - Rożen Obrotowy Gazowy do pieczenia ryb i szaszłyków

1. Komin, 2. Czopuch, 3. Korpus, 4. Pokrętło zaworu gazowego, 5. Podstawa, 6. Wyłącznik napędu, 7. Skrzynka napędu, 8. Wanna na tłuszcz, 9. Gniazdo widelca, 10. Kolektor, 11. Złącze gazowe, 12. Palnik gazowy

Wyposażenie podstawowe (dodawane do każdego różna):

- komplet widelców
- wanna na tłuszcz
- przetykacz do czyszczenia dysz (znajduje się wewnątrz obudowy po prawej stronie)
- zapalarka

Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- stojak (na kółkach lub bez oraz z szufladą lub bez)
- szafka (na kółkach lub bez oraz z szufladą lub bez)