

ROŻNA GAZOWE OBROTOWE do pieczenia prosiaków ADA PG1 | ADA PG 2

Obrotowe rożna gazowe do prosiaków ADA PG zbudowane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej kwasoodpornej **1.4301**. Urządzenia te przeznaczone są głównie do pieczenia prosiaków, jednakże po zamontowaniu w nich odpowiednich widelców lub koszyków, można w nich piec także kurczaki, golonki i szynki. Komora grzewcza rożen gazowych ADA PG posiada na frontальной stronie otwierane do góry, oszklone drzwi skrzydłowe, natomiast tylną ścianę urządzenia stanowi szklana tafla. Szkło, które wykorzystujemy w naszych urządzeniach jest hartowane. Wewnątrz komory grzewczej znajdują się widelce, natomiast u góry, pod czopuchem, umieszczone są palniki gazowe. Moc cieplną, 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. Rożna gazowe do prosiaków ADA PG mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym, co umożliwi ich instalację zarówno w stacjonarnych punktach gastronomicznych, jak i food truckach, przyczepach.

ADA Gastrogaz jest producentem **certyfikowanych** specjalistycznych urządzeń gastronomicznych **od 30 lat** i wciąż je dla Państwa udoskonala. Rożna gazowe ADA PG wyróżnia efektywność i szybkość w opiekaniu 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.



Rożen Gazowy Obrotowy
 ADA PG1
 do pieczenia prosiaków

Nasze rożna gazowe do prosiaków ADA PG 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
- Drzwi ze szkła hartowanego
- Możliwość zasilania gazem ziemnym lub płynnym (propan/butan)
- Taca na skapujący tłuszcz
- Możliwość wyposażenia w dodatkowe koszyki do pieczenia [udek](#), [warzyw i frytek](#) lub [golonek](#)
- Możliwość zamówienia na stojaku lub szafce (stal kwasoodporna 1.4301)

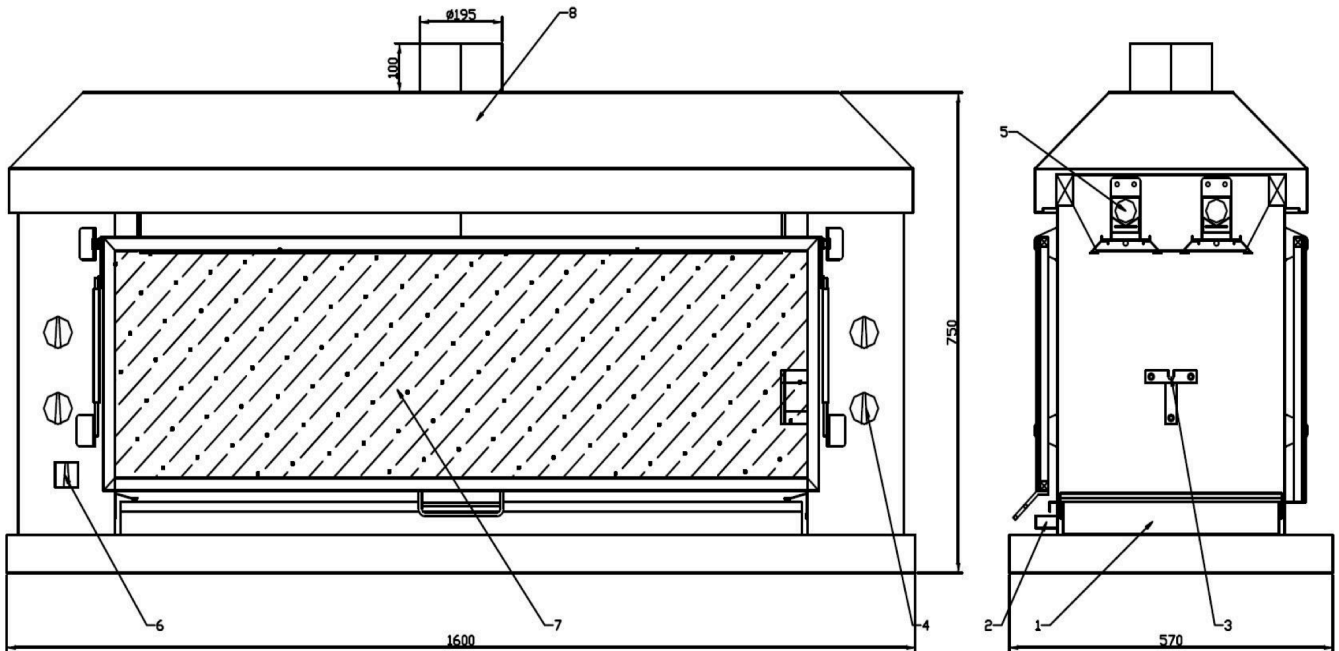
Rożna Gazowe do pieczenia prosiaków	ADA PG1	ADA PG2
Obciążenie cieplne [kW]	14	21
Ilość palników w rożnie [szt.]	4	6
Zużycie gazu B/P [kg/h]	1,09	1,64
Zużycie gazu E [m3/h]	1,45	2,18
Zasilanie [V]	230	230
Wsad [kg]	20	40
Ilość widelców [szt.]	1	2
Długość widelca [mm]	1200	1200
Wymiary [mm]	1600 x 570 x 750	1600 x 750 x 950
Masa [kg]	82	100
Wysokość rury czopucha [mm]	100	100
Średnica rury czopucha [mm]	195	195

Wyposażenie podstawowe (dodawane do każdego rożna):

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

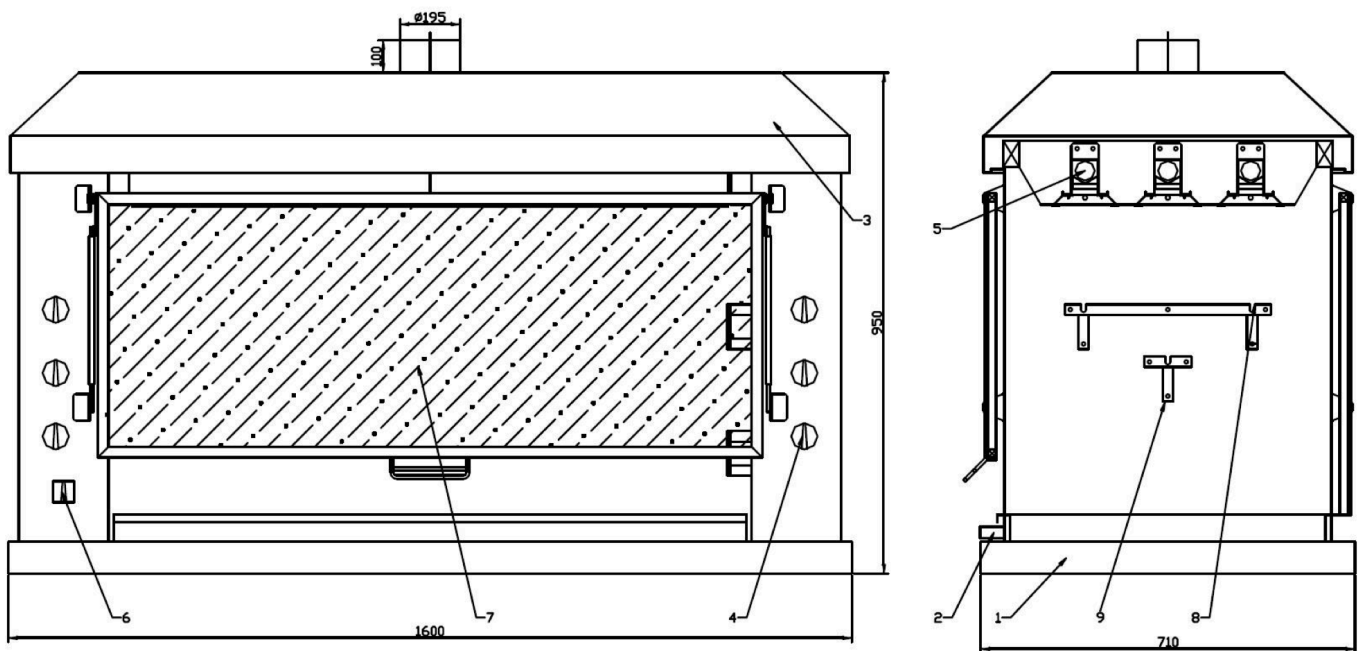
Wyposażenie dodatkowe (opcjonalne):

- koszyki na udka lub golonki, widelec do kurczaków
- stojak (na kółkach lub bez oraz z szufladą lub bez)
- szafka (na kółkach lub bez oraz z szufladą lub bez)



Rożen Gazowy Obrotowy na prosiaka ADA PG1

1. Podstawa różna, 2. Wanna, 3. Wieszak na widelec, 4. Pokrętko, 5. Palnik, 6. Wyłącznik elektryczny, 7. Przednia otwierana szyba, 8. Czopuch



Rożen Gazowy Obrotowy na prosiaki ADA PG2

1. Podstawa różna, 2. Wanna, 3. Wieszaki na widelce, 4. Pokrętko, 5. Palnik, 6. Wyłącznik elektryczny, 7. Przednia otwierana szyba, 8. Czopuch, 9. Wieszak centralny na większego prosiaka