

ROŻNA GAZOWE OBROTOWE

ADA 1U | ADA 1 | ADA 2N | ADA 2 | ADA 3 | ADA 4 | ADA 5 | ADA 6 | ADA 7 | ADA 8

Obrotowe rożna gazowe ADA są **certyfikowanymi** urządzeniami przeznaczonymi głównie do pieczenia kurczaków, a także innych rodzajów mięs, np. golonek, szynki. Opiekacze ADA znajdują swe zastosowanie także w przypadku obróbki termicznej warzyw czy ryb. Rożna gazowe świetnie spisują się nie tylko w stacjonarnych punktach żywienia, takich jak restauracje, bary czy sklepy, ale także w punktach mobilnych - w przyczepach gastronomicznych i food truckach.

ADA Gastrogaz jest producentem specjalistycznych urządzeń gastronomicznych **od 30 lat** i wciąż je dla Państwa udoskonala. Rożna gazowe ADA 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 5

Koszyk na golonki
Koszyk na udka
Koszyk na warzywa, frytki
Standardowy widelec na kurczaki

Rożna gazowe produkcji ADA Gastrogaz do kurczaków wyróżnia:

- Sterowane autonomicznie palniki emitujące podczerwień
- Termoelektromagnetyczne zabezpieczenia chroniące przed wypływem gazu oraz przegrzaniem
- Obrotowy ruch widelców - widelce łóżyszkowane podwójnie
- Dwa rzędy widelców
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301
- Reflektory termiczne, dzięki którym opiekanie jest jeszcze efektywniejsze
- Zamykane magnetycznie dwuskrzydłowe drzwi ze szkła hartowanego
- Oświetlenie halogenowe
- 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**

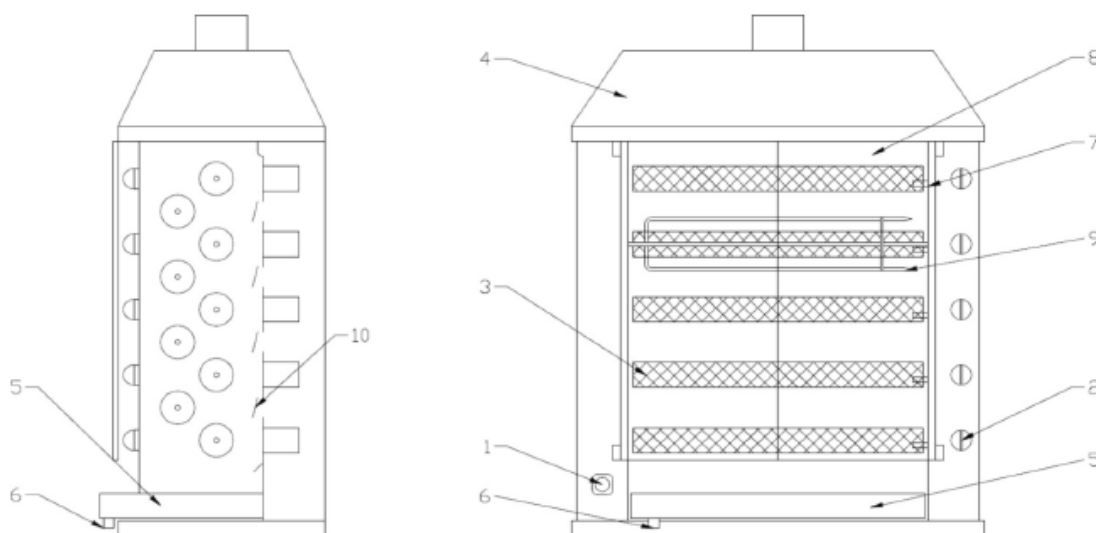
Model **1U** poza standardowymi widelcami, wyposażony jest dodatkowo w **ruszt**, na który można wyłożyć produkty i opiekac je tak, jak w opiekaczach typu **Salamander**. Palniki w obrotowych rożnach gazowych 1U umieszczone są pod czopuchem. Tylne ściana rożna jest wykonana z solidnego szkła hartowanego.

Dla Klientów zainteresowanych opiekaniem ryb, szaszłyków polecamy dedykowany ku temu model **1R**.

Rożna gazowe do kurczaków oferujemy także w wersji **Tandem** stanowiące integralne połączenie dwóch rożen.

Rożna Gazowe ADA - Instrukcja | Gas rotisseries ADA - Manual

Rożna gazowe ADA wykonane zostały z wysokogatunkowej stali nierdzewnej kwasoodpornej gat. 1.4301. Górną część urządzenia tworzy czopuch spalinowy w kształcie ściętego stożka z pionowym króćcem. Poniżej czopucha znajduje się komora grzewcza z otwieraną ścianą frontową w postaci zamykanych magnetycznie drzwiczek dwuskrzydłowych ze szkła hartowanego.



Uproszczony schemat budowy rożna obrotowego gazowego ADA

1. Wyłącznik (dwuzakresowy) napędu elektrycznego ruchu obrotowego widelców i oświetlenia komory grzewczej;
2. Pokrętło kurka zaworu gazowego; 3. Palnik radiacyjny - podczerwień; 4. Czopuch; 5. Wanna na tłuszcz; 6. Spust wanny;
7. Termopara; 8. Szyba hartowana; 9. Widelec; 10. Reflektor termiczny

Obudowa rożna usytuowana jest na płaskiej podstawie wykonanej z blachy stalowej kwasoodpornej. Z przodu obudowy, po prawej stronie komory grzewczej rożna, zamontowane są pokrętła kurków gazowych służących do regulacji mocy cieplnej palników – regulacja każdego z palników odbywa się autonomicznie. Zawory gazowe posiadają termoelektromagnetyczne zabezpieczenie przeciwwyływowe. Z kurkami gazowymi sprzężone zostały termopary.

Rożna mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dla każdego rodzaju gazu są dobierane odpowiednie dysze. Po lewej stronie komory grzewczej znajduje się pokrętło włącznika elektrycznego uruchamiającego mechanizm napędu obrotowego i oświetlenie. Wewnątrz komory grzewczej znajdują się dwa rzędy poziomych widelców obrotowych. Na tylnej ścianie umieszczone są palniki na podczerwień z ceramicznymi płytkami osłonięte siatką z drutu żaroodpornego. Mechanizm napędowy widelców zbudowany jest z silnika prądu zmiennego na napięcie 230 V i przekładni łańcuchowej. Każdy z widelców posiada podwójne łożyskowanie.

Rożna gazowe ADA są otwierane frontowo i posiadają dwa rzędy widelców. Pierwszy rząd umieszczony jest na wysokości poszczególnych palników. Natomiast drugi rząd ustawiony jest w pomiędzy pozycjami rzędu pierwszego. Przejmuje on energię cieplną, która przedostaje się pomiędzy kurczakami pieczonymi na widelcach rzędu pierwszego.

Dzięki powyższym rozwiązaniom osiągnięto następujące korzyści:

- kurczaki na widelcach pierwszego rzędu są upieczone w czasie o 10% krótszym od kurczaków na drugim rzędzie
- rożen osiąga nie tylko zwiększoną wydajność, ale także dzięki przewieszaniu widelców za pomocą specjalnych uchwytów, można podgrzewać na drugim rzędzie kurczaki już upieczone

Wypożyczenie podstawowe (dodawane do każdego rożna):

- komplet widelców
- wanna na tłuszcz
- komplet listew maskujących (luster)
- dwa uchwyty do ściągania widelców
- przetykacz do czyszczenia dysz (znajduje się wewnątrz obudowy po prawej stronie)
- zapalarka

Wypożyczenie dodatkowe (opcjonalne):

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

Rożna Gazowe do Kurczaków	ADA 1U	ADA 1	ADA 2N	ADA 2	ADA 3
Moc cieplna (H _i) [kW]	7	7	10.5	14	17,5
Palniki na podczerwień [szt.]	2	2	3	4	5
Zużycie propanu/butanu [kg/h]	0,5	0,5	0,8	1,05	1,3
Zużycie gazu ziemnego [m ³ /h]	0,6	0,6	0,95	1,25	1,53
Ilość kurczaków [szt.]	8	12	20	28	36
Liczba widelców [pc.]	2	2+1	3+2	4+3	5+4
Długość widelca [mm]	645	645	645	645	645
Napięcie zasilania [V]	230	230	230	230	230
Moc elektryczna [kW]	0,04	0,23	0,23	0,23	0,23
Oświetlenie	-	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe
Masa [kg]	30	63	78	90	103
Średnica komina [mm]	132	132	132	132	132
Szerokość [mm]	860	945	945	945	945
Głębokość [mm]	420	570	570	570	570
Wysokość [mm]	560	630	800	970	1140

Rożna Gazowe do Kurczaków

	ADA 4	ADA 5	ADA 6	ADA 7	ADA 8
Moc cieplna (H _i) [kW]	20	25	30	35	40
Palniki na podczerwień [szt.]	4	5	6	7	8
Zużycie propanu/butanu [kg/h]	1,5	1,9	2,3	2,7	3,1
Zużycie gazu ziemnego [m ³ /h]	1,8	2,3	2,8	3,3	3,7
Ilość kurczaków [szt.]	42	54	66	78	90
Liczba widelców [pc.]	4+3	5+4	6+5	7+6	8+7
Długość widelca [mm]	985	985	985	985	985
Napięcie zasilania [V]	230	230	230	230	230
Moc elektryczna [kW]	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Oświetlenie	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe
Masa [kg]	132	149	172	186	200
Średnica komina [mm]	195	195	195	195	195
Szerokość [mm]	1285	1285	1285	1285	1285
Głębokość [mm]	570	570	570	570	570
Wysokość [mm]	1120	1290	1460	1630	1800

Specyfikacja techniczna rożen gazowych obrotowych - modele ADA 4-8

**Rożen Gazowy Obrotowy
ADA 2N**

 Koszyk na udka
 Koszyk na golonki
 Koszyk na warzywa, frytki
 Widelec standardowy - na kurczaki




Rożen Gazowy Obrotowy ADA 1U
Model wyposażony w widelce na kurczaki oraz ruszt