

Kuchnia gazowa do gastronomii, wyposażona w 4 (SPB-70/80G) lub 6 (SPB-70/120G) palników i dolną półkę. Wykonana ze stali nierdzewnej.

Podstawowe wyposażenie małych i średnich kuchni profesjonalnych, zarówno w placówkach restauracyjnych i hotelarskich, jak i stołówkach szkolnych, przedszkolnych, szpitalnych i innych.

Wykonanie:

- » stal nierdzewna
- » żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- » łatwa do utrzymania w czystości
- » specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- » dolna półka na wysokości 16,5 cm
- » możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego
- » osłonięte boki
- » nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- » wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm



UWAGA: Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

Indeks	Oznaczenie	Wymiary cm	Palniki kW	Moc całkowita kW	Cena netto PLN
00011104	SPB-70/80G	80 x 70 x 85-90	3x 7 + 4	25	2 990,-
00011103	SPB-70/120G	120 x 70 x 85-90	2x 4 + 4x 7	36	4 190,-



SPB - 70/80G



SPB - 70/120G

Wszystkie ceny podane są w netto PLN, a ilustracje należy traktować jako poglądowe.