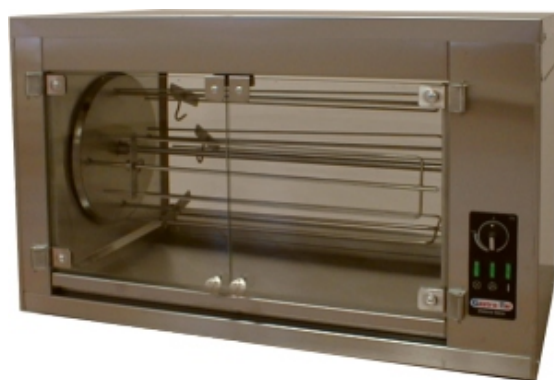


OPIEKACZE GASTRONOMICZNE ELEKTRYCZNE - BĘBNOWE

Opiekacze gastronomiczne elektryczne z serii OGE, dzięki zastosowaniu przekładni planetarnej (t.j. obracania się kurczaków wokół osi widelca oraz względem zespołu grzejnego zainstalowanego u góry opiekacza) charakteryzują się bardzo niskim zużyciem energii w przeliczeniu na jednego kurczaka. Ze względu na mały pobór prądu, urządzenia tego typu zalecane są szczególnie do małych lokali, które nie posiadają specjalnie przystosowanej instalacji elektrycznej. Zaletą tego opiekacza jest możliwość opiekania jednocześnie całego wsadu, jak również daje możliwość zakładania poszczególnych widelców w różnych odstępach czasowych. Uzyskujemy przez to możliwość upieczenia kurczaków na poszczególnych widelcach w dowolnych odstępach czasu.



* OGE-30



* OGE-16

	OGE-6	OGE-9	OGE-12	OGE-16	OGE-30
Napięcie znamionowe /V/	230/400	230/400	230/400	230/400	230/400
Silnik napędu /W/	20	20	20	20	20
Moc zainstalowana /kW/	3,2	3,2	4,0	5,0	8,8
Ilość widelców	3	3	4	4	6
Ilość kurczaków na widelcu	2	3	3	4	5
Masa wsadu /kg/	8	12	16	22	38
Masa opiekacza /kg/	38	40	45	50	85
Gabaryty opiekacza /mm/	700x400x480	800x400x480	800x450x550	900x450x550	1000x710x780
Czas opiekania /min/	100	100	100	100	100