

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taboret-gazowy-8kw-kd117850-p-64265.html>



TABORET GAZOWY 8kW KD117850

Cena brutto	88,80 zł
Cena netto	72,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD117850
Kod producenta	KD117850
Kod EAN	5903957018690
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Taboret gazowy 8 kW KD117850

Przenośny taboret gazowy z pojedynczym palnikiem żeliwnym, przeznaczony do użytku domowego oraz na zewnątrz. Stalowa konstrukcja o wadze 3 kg umożliwia gotowanie w naczyniach o średnicy do 50 cm, w tym garnkach o pojemności do 100 litrów.

Moc 8 kW
Palnik Żeliwny, Ø17 cm
Garnki Ø 20-50 cm
Waga 3 kg

Charakterystyka produktu

Palnik żeliwny Ø17 cm

Żeliwo charakteryzuje się wysoką odpornością na temperatury i długą żywotnością. Palnik o średnicy 17 cm zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła pod naczyniem, co jest istotne przy gotowaniu dużych porcji.

Moc 8 kW i zużycie gazu 380 g/h

Moc 8 kW pozwala na szybkie doprowadzenie wody do wrzenia oraz utrzymanie intensywnego gotowania. Zużycie gazu na poziomie 380 g/h należy uwzględnić przy planowaniu zapasu butli na dłuższe użytkowanie.

Stalowa rama i podstawa

Elementy nośne wykonane z blachy stalowej malowanej proszkowo na czarno zapewniają odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję. Konstrukcja utrzymuje stabilność nawet przy obciążeniu ciężkimi naczyniami.

Regulacja pokrętkiem-zaworem

Płynna regulacja dopływu gazu pozwala na precyzyjne dostosowanie mocy płomienia — od delikatnego duszenia po intensywne gotowanie. Zawór umożliwia również szybkie odcięcie dopływu gazu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD117850
Typ urządzenia	Taboret gazowy
Palnik	Pojedynczy, żeliwny, Ø17 cm
Moc	8 kW
Ciśnienie pracy	28-30 mbar
Zużycie gazu	380 g/h
Obsługiwane garnki	Ø 20-50 cm (do 100 l)
Wymiary	400 × 400 × 150 mm
Waga	3 kg
Kolor	Czarny

Zawartość zestawu

Taboret gazowy KD117850, wąż z reduktorem, instrukcja obsługi w języku polskim.

Zastosowania

-
- Gotowanie dużych porcji zup i wywarów w garnkach do 100 l
 - Pasteryzacja przetworów i gotowanie słoików
 - Smażenie i gotowanie podczas imprez plenerowych i grillów
 - Użytek kempingowy i turystyczny
 - Awaryjne źródło gotowania przy braku dostępu do kuchenki stacjonarnej
 - Gotowanie w ogrodzie, na tarasie lub w garażu
 - Warzelnictwo domowe (np. piwowarstwo, produkcja przetworów)

Kompatybilność z gazem i reduktorem

Taboret pracuje przy ciśnieniu 28-30 mbar, co odpowiada standardowemu ciśnieniu roboczemu propanu i butanu z butli. Dołączony reduktor jest przystosowany do standardowych butli gazowych dostępnych w Polsce. Przed podłączeniem należy sprawdzić szczelność połączeń węża z butlą i zaworem taboretu.

Użytkowanie i konserwacja

Taboret należy ustawiać na stabilnym, poziomym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych. Podczas użytkowania na zewnątrz należy chronić urządzenie przed silnym wiatrem, który może zakłócać pracę palnika. Po każdym użyciu palnik żeliwny warto przetrzeć po ostygnięciu wilgotną szmatką — usuwa to resztki tłuszczu i zapobiega odkładaniu się osadów. Stalową ramę można czyścić środkami do metalu, unikając ściernych preparatów, które mogą uszkodzić powłokę malarską.