



Frytownica nastawna, 2-komorowa z kranem, V 2x8 l, P 6.8 kW Roller Grill 777326

Producent: Roller Grill

Nr referencyjny: 777326

Cechy produktu

Pojemność (l): 8

Szerokość (mm): 590

Głębokość (mm): 450

Wysokość (mm): 370

Waga (kg): 15

Ilość komór: 2

Moc elektryczna (kW): 3.6

Napięcie (V): 230

Zasilanie: prąd

FRYTOWNICE GASTRONOMICZNE NASTAWNE

Frytownica nastawna 2-komorowa 2x8 l z kranem i systemem zimnej strefy

Frytownica nastawna 2-komorowa 2x8 l to urządzenie przeznaczone do pracy w gastronomii, umożliwiające jednoczesną obsługę dwóch niezależnych komór smażenia.

Wypożażenie obejmuje system zimnej strefy, automatyczne filtrowanie oleju, precyzyjną regulację temperatury oraz zawór do zlewania frytury, co porządkuje obsługę i kontrolę pracy urządzenia.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

ILOŚĆ KOMÓR

2

POJEMNOŚĆ KOMORY

8 l

MOC (1 KOMORA)

3.6 kW

ZASILANIE

230 V

TYP

nastawna

WAGA

15 kg

FUNKCJONALNOŚĆ

Elementy wspierające pracę urządzenia

- system zimnej strefy porządkuje warunki pracy oleju
- automatyczne filtrowanie oleju wspiera utrzymanie parametrów pracy
- precyzyjna regulacja temperatury umożliwia kontrolę procesu smażenia
- termostat bezpieczeństwa odpowiada za kontrolę pracy urządzenia
- zawór do zlewania frytury ułatwia opróżnianie komory
- uchwyty odporne na wysokie temperatury w koszu i pokrywie

BUDOWA I PRACA

Konfiguracja urządzenia

- 2 niezależne komory smażenia
- parametry pojemności i mocy podane dla jednej komory

WYMIARY I INSTALACJA

Parametry fizyczne

- szerokość: 590 mm
- głębokość: 450 mm
- wysokość: 370 mm
- waga: 15 kg

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia
Liczba komór
Pojemność komory
Moc (W komora)
Zasilanie
Napięcie
Szerokość
Głębokość

Wysokość

Waga

Zorganizuj pracę smażenia w dwóch niezależnych strefach

Wybierz urządzenie z czytelną kontrolą temperatury i rozwiązaniami wspierającymi codzienną eksploatację.