



Frytownica jednokomorowa gazowa, 400x700, 15.0 kW, G20/20 mbar Stalgast 9725110

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725110

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 17

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość (Hz): 50

Waga (kg): 62

Moc gazowa (kW): 15

Napięcie (V): 230

Zasilanie: gaz/prąd

Zużycie gazu G20 (m³/h): 1587

Zużycie gazu G27 (m³/h): 1936

Zużycie gazu G30 (m³/h): 1183

Zużycie gazu G31 (m³/h): 1165

Moc elektryczna (W): 0.1

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu. Procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii
- pojemność komory do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- spust frytury do pojemnika
- wyposażona w kosz 310x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępność w wersji gazowej G27 i G31
- generator iskry zasilany na 230V
