



Frytownica jednokomorowa gazowa, 400x700, 15.0 kW, G30/37 mbar Stalgast 9725130

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725130

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

Przystosowane do gazu: G30(3B/P) 37mbar

Zużycie gazu G20 (m³/h): 1.587

Zużycie gazu G27 (m³/h): 1936

Zużycie gazu G30 (m³/h): 1183

Zużycie gazu G31 (m³/h): 1165

IP: 24

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu. Procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu płynnego
- 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
