



Frytownica dwukomorowa gazowa, 400x700, 12.0 kW, G20/20 mbar Stalgast 9725210

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725210

Cechy produktu

Typ: A1

Częstotliwość(Hz): 50

Zużycie gazu G25.3 m3/h: 1,324

Moc gazowa (kW): 13

Moc elektryczna (kW): 0.1

Napięcie (V): 230

Model : GF-1.13,0.2.0.700

Przystosowane do gazu: G20(2E 2H) 20mbar

Zużycie gazu G20 (m3/h): 1,27

Zużycie gazu G27 (m3/h): 1,548

Zużycie gazu G30 (m3/h): 0,946

Zużycie gazu G31 (m3/h): 0,932

IP: 24

Masa (kg): 56

Obciążenie: $\sum Q_n$

Model - zawór "0": GF-1.13,0.2.0.700

Zużycie gazu G30(3+) kg/h: 0,946

- 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
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- płomień pilotowy
- regulacja temperatury w zakresie 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- spust frytury do pojemnika
- wyposażona w kosze 130x300x120 mm
- w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę
- dostępność w wersji gazowej G27 i G31

-
- generator iskry zasilany na 230V