



**Frytownica elektryczna, V 15 l, 15 kW Stalgast
9725500**

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725500

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 15

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość(Hz): 50

Waga (kg): 64

Temperatura max. (°C): 190

Moc elektryczna (kW): 15

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

IP: 24

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE GASTRONOMICZNE

Frytownica elektryczna 400 V 15 l 15 kW do profesjonalnej gastronomii

Frytownica elektryczna 15 l przeznaczona jest do bezpośredniej obróbki termicznej potraw poprzez smażenie z wykorzystaniem energii elektrycznej. Model zaprojektowany jako element ciągu grzewczego lub samodzielne stanowisko pracy w gastronomii.

Urządzenie dostosowane do **małej, średniej i dużej gastronomii**, zapewnia stabilną pracę, ergonomię obsługi oraz powtarzalność procesu smażenia. **Oferta urządzeń dostosowana jest do indywidualnych wymagań technologicznych.**

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

POJEMNOŚĆ

15 l

MOC

15 kW

ZASILANIE

400 V

TEMPERATURA MAX.

190 °C

TYP

elektryczna

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Funkcjonalność w codziennej pracy

- zakres temperatur do 190°C umożliwia kontrolę procesu smażenia
- system „zimnej strefy” wspiera utrzymanie jakości oleju
- ruchome elementy grzewcze ułatwiają czyszczenie urządzenia
- bezpieczny spust frytury usprawnia obsługę i konserwację
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki zwiększa bezpieczeństwo użytkowania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Elementy wpływające na ergonomię

- ergonomiczne pokrętki
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- regulowane nóżki ~ 20 mm
- nowoczesny design

WYPOSAŻENIE

Zestaw urządzenia

- koszt 310 × 340 × 150 mm

ZASTOSOWANIE

Środowisko pracy

- mała gastronomia
- średnia gastronomia
- duża gastronomia
- ciągi grzewcze
- samodzielne stanowiska obróbki termicznej

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	termiczna
Pojemność	
Moc elektryczna	
Opłacie	

Temperatura max.
Średnica
Głębokość
Wysokość
Zasilanie
Karta gwarancyjna

Stabilna praca i kontrola procesu smażenia

Wybierz urządzenie dopasowane do intensywnej pracy w gastronomii i uporządkuj proces obróbki termicznej.