



Kuchnia gazowa 4- palnikowa Lozamet LGH400.3

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: LGH400.3

Cechy produktu

Szerokość (mm): 700

Głębokość (mm): 650

Wysokość (mm): 270 / 300

KUCHNIA GAZOWA GASTRONOMICZNA · LOZAMET

Kuchnia gazowa 4-palnikowa LGH400.3 – profesjonalne urządzenie ze stali nierdzewnej

Solidna, w pełni stalowa **kuchnia gazowa LOZAMET LGH400.3** stworzona do intensywnej, codziennej pracy w profesjonalnej kuchni. Cztery niezależnie regulowane palniki o łącznej mocy nawet **19,5 kW** pozwalają prowadzić kilka procesów jednocześnie — gotować, smażyć, dusić i podgrzewać bez czekania.

To sprawdzony wybór dla **restauracji, stołówek, barów, pizzerii i firm cateringowych**. Urządzenie dostępne jest w **sześciu konfiguracjach**

palników o mocy całkowitej od 15 do 30 kW, który dopasujesz do profilu swojego lokalu.



Ważne — jedno urządzenie, 6 konfiguracji palników

To jedna oferta obejmująca sześć wariantów kuchni gazowej LGH400.3 o mocy całkowitej od 15 kW do 30 kW. Dzięki temu jedno urządzenie dopasujesz dokładnie do profilu swojego lokalu — od kameralnej

kawiarni po wysokoobciążonej kuchni?
restauracyjnej.

Przed złożeniem zamówienia

dobierz konfigurację palników do

realnych potrzeb swojej gastronomii:

intensywności pracy, wielkości garów

oraz rodzaju przygotowywanych dań.

Nie masz pewności, który wariant

będzie optymalny? **Skontaktuj się z**

naszym działem sprzedaży —

bezpiecznie pomożemy dobrać moc

palników pod Twoją kuchnię.

Dlaczego warto wybrać kuchnię LGH400.3?

Niższe rachunki za gaz — promie-

oszczędnościowy ogranicza zużycie

gazu nawet o 25%.

Wydajny palnik dwukoronowy 7,5

kW — b?yskawiczne osi?ganie wysokiej temperatury przy sma?eniu i duszeniu.

Pe?ne bezpiecze?stwo pracy —

zabezpieczenie przeciwwyp?ywowe automatycznie odcina gaz po zga?ni?ciu p?omienia.

Trwa?o?? i higiena — konstrukcja ze stali nierdzewnej, ?atwa do czyszczenia i odporna na wymagaj?ce warunki kuchni.

Natychmiastowa gotowo?? — palniki pilotowe utrzymuj? gotowo?? do pracy przez ca?y serwis.

Elastyczno?? — 6 konfiguracji palników i moc od 15 do 30 kW dopasowana do wielko?ci lokalu.

Dane techniczne — standardowe wykonanie (LGH400.3/4)

Wymiary (szerokość x wysokość)	700 x 650 (sz 270 x 300 mm)
Rodzaje gazu	gaz ziemny
Rodzaje gazu	gaz ziemny
Moc palników	3 x 4,5 kW + 1 x 7,5 kW = 19,5 kW
Palnik	7,5 kW
Zapłon	pilotowe
Bezpieczeństwo	przeciwwypływowe

Przebieg czyszczenia — **25%**
zużycia gazu

Materiał budowy

Opcje palników

Wykonanie z palnikiem 3 kW.

Konfiguracje palników dające całkowitą
moc kuchni: **15 kW, 16,5 kW, 18 kW,**
24 kW, 30 kW.

Dostępne modele i konfiguracje palników

LGH160.3/1

LGH160.3/2

LGH180.3/3

LGH190.3/4 *

LGH240.3/5

LGH300.3/6

* Wykonanie standardowe (model LGH400.3/4). Pozostałe konfiguracje dostępne na zamówienie — dobierz wariant przed zakupem.
