



## Frytkownica gazowa dwuzbiornikowa Lozamet LGF224

Producent: Lozamet

Nr referencyjny: LGF224

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 650

Wysokość (mm): 210 x 180 x 485

Moc znamionowa:

- Frytkownica gazowa
- Wyposażona w dwa zbiorniki
- 1,7 kg wsadu na każdy zbiornik

## Frytkownica gazowa Lozamet LGF224

Mało jest chyba ludzi, którzy nie uwielbiają frytek. Właśnie dlatego wiele lokali gastronomicznych posiada je w swojej ofercie. Ich obecność w menu przyciąga szczególnie rodziny z dziećmi. Żeby jednak dostarczać klientom te ziemniaczane przysmaki, potrzebny jest odpowiedni sprzęt gastronomiczny. W roli tej świetnie sprawdzi się frytkownica podwójna marki Lozamet.

Maszyna zasilana jest gazem, dzięki czemu podczas intensywnej pracy w kuchni twojej restauracji okaże się produktem niezwykle ekonomicznym. Korzystanie z gazu jest bowiem bardziej opłacalne, jeśli regularnie używa się zasilanych nim urządzeń. Sprzęt posiada dwa zbiorniki. Dzięki temu można bardziej efektywnie gospodarować urządzeniem. Można bowiem dostosować jego pracę do ilości spływających z sali gości zamówień.

Każdy z dwóch zbiorników jest w stanie pomieścić 11 dm<sup>3</sup> frytury, czyli oleju wykorzystywanego w produkcji frytek. Jednostkowo w każdej z komór można umieścić 1,7 kg wsadu pokrojonych ziemniaków. Głębokość sprzętu to 650 mm. Jego moc znamionowa wynosi zaś 13,2 kilowata. W ciągu godziny zużycie gazu wynosi 1,4 m<sup>3</sup>.