



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

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725210

Cechy produktu

Linia: 700

Pojemność (l): 14

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Częstotliwość (Hz): 50

Waga (kg): 56

Ilość komór: 2

Moc gazowa (kW): 12

Napięcie (V): 230

Przystosowane do gazu: G20(2E)

Przystosowane do gazu: 2H) 20mbar

Zużycie gazu G20 (m3/h): 1.27

Zużycie gazu G27 (m3/h): 1548

Zużycie gazu G30 (m3/h): 0.946

Zużycie gazu G31 (m3/h): 0.932

- 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 przeciwwyplywowym
- 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

