



## 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 użytkownika
- 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

- kosz 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

Pojemność

Moc elektryczna

Opłacie

**Temperatura max.**

**Szerokość**

**Głębokość**

**Wysokość**

**Zasilanie**

**Karta gwarancyjna**

## Stabilna praca i kontrola procesu smażenia

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