

Frytownica elektryczna, V 15 l, 15 kW Stalgast 9725500

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 9725500

Cechy produktu

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 pokrętła**
- **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	Elektryczna
Pojemność	5 l
Moc elektryczna	3 kW
Napięcie	400 V
Temperatura max.	200 °C
Szerokość	400 mm
Głębokość	700 mm
Wysokość	850 mm
Zasilanie	5-żyłowy

Karta gwarancyjna

Stabilna praca i kontrola procesu smażenia

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