



## Frytownica gazowa 400x730x850 mm Fagor F-G7115

Producent: Fagor

Nr referencyjny: F-G7115

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 730

Wysokość (mm): 850

Moc gazowa (kW): 15

Napięcie (V): 230

Moc elektryczna (kW): 0.1

Powierzchnia wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm. Powierzchnia wycięta za pomocą robota spawalniczego, który dodatkowo poleruje powierzchnię. Zimna strefa w dolnej części frytownicy, która wydłuża żywotność oleju oraz zapobiega przypalaniu elementów, które spadają na dno komory. Termostatyczna kontrola temperatury, od 60 do 200 ° C. Wyposażony w indywidualne pokrywy dla każdej komory smażenia. Spuszczanie oleju z komory przez mechaniczny zawór kulowy, który jest solidny, niezawodny i odporny na wysokie temperatury. Urządzenie o dużej mocy, które szybko się nagrzewa i ma wysoki stosunek mocy do litra (do 1,00 kW / liter). Model gazowy z trzema podłużnymi rurkami do wymiany ciepła wbudowanymi w komorę. Wysokowydajne palniki gazowe. Liczba komór: jedna z 15 litrami pojemności, 1 duży kosz (250 x 280 x 100 mm).