Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 05:21

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/frytkownica-elektryczna-model-lef222-p-4771.html



Frytkownica elektryczna - model LEF.222

Opis produktu

Opis produktu:
Linia do termicznej obróbki żywności o głębokości 650 mm przeznaczona jest do małych i średnich zakładów zbiorowego żywienia oraz dla obiektów o ograniczonej powierzchni kuchennej. Urządzenia skonstruowane są jako moduły górne montowane na szafkach i podstawach. Po zmontowaniu wysokość do płyty górnej modułu wynosi 850 mm. W zależności od potrzeb uzupełnieniem linii są piece konwekcyjno parowe naszej produkcji. Urządzenia wykonane są w całości ze stali kwasoodpornej i nierdzewnej, co pozwala spełnić wszystkie wymogi higieniczne. Zastosowanie nowoczesnych podzespołów grzewczych i sterujących uczyniło urządzenia linii wydajnymi, energooszczędnymi i funkcjonalnymi. Różnorodność urządzeń oraz kombinacji szafek i podstaw pozwala zestawić dowolną konfigurację linii spełniającą oczekiwania każdego użytkownika. Kuchnie gazowe wykonywane są w kilku konfiguracjach palników nawierzchniowych (do gotowania).

Dane techniczne:
- podwójna,
- ilość oleju (frytury): 2 x 4,8 dm3,
- wsad jednostkowy: 2 x 0,85 kg,
- wymiary: 400 x 650 x 300mm,
- zasilanie: 3 N ~400V 50Hz,
- moc znamionowa: 6,0 kW.