

Dane aktualne na dzień: 08-07-2026 11:07

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/frytkownica-elektryczna-model-lef224-p-4769.html>

Frytkownica elektryczna - model LEF.224



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 10,25 dm³,
- wsad jednostkowy: 2 x 1,7 kg,
- wymiary: 700 x 650 x 300 mm,
- zasilanie: 3 N ~400V 50Hz,
- moc znamionowa: 12,0 kW.

LOZAMET®