Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 05:29

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/frytkownica-gazowa-model-lgf224-p-4767.html



Frytkownica gazowa - model LGF.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 11 dm3,
- wsad jednostkowy: 2 x 1,7 kg,
- wymiary: 800 x 650 x 300 mm,
- moc cieplna: 13.2 kW,
- zużycie gazu E(G20): 1,4 m3/h.