

Dane aktualne na dzień: 09-05-2026 08:07

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/kuchnia-gazowa-model-lgh4003-p-4744.html>

Kuchnia gazowa - model LGH.400.3



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:

- 4-palnikowa,
- wymiary: 700 x 650 x 300 mm.

| | | | | | | |
|---|-----|------|-----|------|------|------|
| Moc cieplna [kW] | 15 | 16,5 | 18 | 19,5 | 24 | 30 |
| Zużycie gazu E(G20) [m ³ /h] | 1,6 | 1,75 | 1,9 | 2,1 | 2,53 | 3,17 |

LOZAMET®