

Dane aktualne na dzień: 23-06-2026 10:57

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/warnik-do-makaronu-model-lew400-p-4774.html>

Warnik do makaronu - model LEW.400

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:

- pojemność zbiornika: 17,0 dm³,
- liczba koszy: 2,
- wymiar kosza: 100 x 260 x 135 mm,
- zasilanie: 3 N ~400V 50Hz,
- moc znamionowa: 4,5 kW.

LOZAMET®