

Frytownice otwarte GVE 071-074

Frytownice otwarte z serii GVE 071-074 od Henny Penny to innowacyjne urządzenia gastronomiczne, charakteryzujące się wysoką wydajnością i niezawodnością. Zaprojektowane z myślą o oszczędności i efektywności, oferują mniejsze zużycie oleju dzięki swoim zaawansowanym technologiom. Seria ta obejmuje modele z różną liczbą kadzi, wytrzymałą konstrukcją ze stali nierdzewnej i wbudowany system filtracji, co ułatwia utrzymanie czystości. Dodatkowo, urządzenia te są wyposażone w cyfrowe sterowanie i wiele programów gotowania, co zapewnia elastyczność w przygotowywaniu różnorodnych potraw.







Cechy serii GVE

- Możliwość smażenia tej samej ilości ładunku w 27% mniej oleju niż standardowa 25-litrowa kadź.
- Wbudowana ręczna filtracja.
- Kadzie z wytrzymałej stali nierdzewnej.
- 40 dostępnych programów gotowania.
- Pełna, podzielona kadź lub kombinacja.
- Wytrzymała podpórka kosza, łatwa do czyszczenia.
- Zawiasy ułatwiające czyszczenie.
- Kompensacja obciążenia.
- Tryby bezczynności i topienia.



Linia GVE – prezentacja modeli

				
Linia GVE – modele	GVE 071	GVE 072	GVE 073	GVE 074
Wymiary: szerokość	434 mm	794 mm	1187 mm	1588 mm
Wymiary: głębokość	842 mm	842 mm	842 mm	842 mm
Wymiary: wysokość	1180 mm	1185 mm	1185 mm	1185 mm
Waga	135 kg	213 kg	247 kg	313 kg
Zasilanie	14 kW	28 kW	42 kW	56 kW



BEST CS

PROJEKT



DORADZTWO



SPRZEDAŻ



SERWIS



SZKOLENIA



BEST COMPANY SOLUTIONS | TEL. +48 717 948 110 | info@best-cs.pl | www.best-cs.pl

Siedziba główna: ul. Wagonowa 2c/1 | 53-609 Wrocław

Showroom i biuro regionalne: ul. Gwiaździsta 19, 01-651 Warszawa