

Описание товара Фритюрница KAYMAN ФЭ-2-1/3x200 А



Описание

Фритюрница **KAYMAN ФЭ-2-1/3x200 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и других продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель состоит из 2-х фритюрных ванн и 2 блоков управления ТЭНами с терморегуляторами. Корпус, ванна и ТЭН выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 корзины с крышками.

Особенности:

- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНа для нагрева фритюра и сохранения качественных характеристик ТЭНа во время работы
- Защитная решетка над ТЭНом, исключая его контакт с продуктом
- Корзины с удобной ручкой с холодной накладкой

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до 190 °С: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/3 глубиной 200 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	2

Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	4.6 кВт
Ширина	386 мм
Глубина	568 мм
Высота	342 мм
Вес (без упаковки)	10 кг
Вес (с упаковкой)	11.1 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.