

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



Описание

Фритюрница **KAYMAN ФЭ-1-1/2x200 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и других продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена фритюрной ванной и блоком управления ТЭНом с терморегулятором. Корпус, ванна и ТЭН выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит корзина из нержавеющей стали с крышкой.

Особенности:

- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНа для нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Защитная решетка над ТЭНом, исключая его контакт с продуктом
- Корзина с удобной ручкой с холодной накладкой

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева до 190 °C: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/2 глубиной 200 мм
- Объем сетки: 5 л
- Габариты в упаковке: 450x350x370 мм

Характеристики

Установка

настольная

Подключение	220 В
Количество ванн	1
Общий объем фритюрного масла	7 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	4 кВт
Ширина	300 мм
Глубина	568 мм
Высота	342 мм
Вес (без упаковки)	6.5 кг
Вес (с упаковкой)	7.5 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.