



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



Фритюрница ЭФК-40/2Н электрическая

Артикул: 21000000542

Цена: 91 080,00 ₽



Фритюрница электрическая ЭФК-40/2Н предназначена для жарки кулинарных изделий в большом количестве жира или растительного масла.

Все регуляторы и функциональные элементы расположены на передней панели. Оснащены двумя термостатами: регулятор температуры и аварийный, который блокирует включение нагревательных элементов

при достижении температуры +190 °С. Фритюрницы легки в эксплуатации и санитарно-гигиенической очистке.

Может быть установлена на модуль нижний МН-02 700 серии.

Ванны электрических фритюрниц "Abat" имеют сложную пятиугольную форму со скосом вниз. В нижней части ванны располагается "холодная зона", в которую попадает панировка и кусочки продукта. В этой зоне поддерживается пониженная температура, благодаря чему не происходит подгорание панировки и кусочков продукта. В результате масло в рабочей зоне дольше остается чистым и продлевается срок его службы.

Габаритные размеры, мм 400x750x475 Масса, кг 30 Номинальная потребляемая мощность, кВт 5 Номинальное напряжение, В 400/230 Тип оборудования Фритюрницы Серия 700 Тип питания Электричество Время разогрева масла до +190 °С, мин, не более 15 Вместимость ванны, дм3 19,8 (2x9,9) Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С +20...+190 Максимальная загрузка продукта, кг, не более 1 (2x0,5) Размеры корзины, мм 320x95x130 Количество корзин 2