

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://kogast.nt-rt.ru> || kgo@nt-rt.ru

Фритюрница 600 серии EF-T60/2 53441

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ: Корзина: 230x345x100мм

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 600x600x310мм

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 800x800x500мм

НАПРЯЖЕНИЕ: 400 Вольт

МОЩНОСТЬ: 16.2 кВт

ВЕС (НЕТТО):

ВЕС (БРУТТО): 40кг



Блюда во фритюре стали неотъемлемой частью современной кухни. С их помощью повар может приготовить хрустящую картошку-фри, куриные крылышки, сырные шарики, рыбные палочки и креветки во фритюре.

Фритюрница Kavinastroj (Kogast) EF-T60/2 имеет две ванны, в каждой из которых возможно установить нужную температуру масла в диапазоне от 100 до 190С.

Наружные поверхности и ванны фритюрниц изготовлены из нержавеющей стали АiSi304. Верхняя поверхность и ванна изготовлены из более толстого материала, для удобства эксплуатации обслуживания углы имеют округлую конфигурацию.

Ванны имеют холодную зону под нагревательными элементами, за счет которой продлевается срок использования масла. Нагреватели стали более мощными - 16,2 кВт, что обеспечивает быструю и надежную жарку даже замороженных продуктов. Они легко снимаются и чистятся, что позволяет поддерживать чистоту на рабочем месте. В электрическую цепь включен специальный переключатель, который отключает работу нагревателей при недостаточном уровне масла в ванне.

Масло во фритюрнице 600 серии сливается через открытие выпускного клапана с помощью прилагаемого Т-шестигранного ключа и сливной трубы, которые входят в комплект поставки.