

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 900 серии EF-T9/14 55918

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

400x900x900, 380В, 11,
1кВт, 1x13-15 л

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

400x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

600x1100x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

11.1 кВт

ВЕС (НЕТТО):

44кг

ВЕС (БРУТТО):

65кг



Электрическая фритюрница 900 серии EF-T9/14 производства **KOVINASTROJ** (Словения) предназначена для обжаривания разного вида продуктов (картофель-фри, куриные крылышки, сырные шарики, рыба в кляре) в разогретом до определенной температуры, растительном или животном масле (фритюре).

Фритюрница EF-T9/14 имеет одну ванну, **вместимостью 15л** изготовленную из нержавеющей стали **AISI 304**, что соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Верхняя поверхность и ванна изготовлены из более толстого материала, для удобства эксплуатации обслуживания углы имеют округлую конфигурацию. Аппарат рассчитан на использование одной корзины.

Высокопроизводительные нагревательные элементы расположены непосредственно внутри ванны, что способствует очень быстрому нагреву фритюра. Тэны фритюрницы съемные, что еще больше упрощает очистку ванны. **Мощность** данной модели составляет **11,1 кВт**.

Несмотря на довольно компактные габариты - **400x900x900мм** и **вес - 44 кг**, аппарат имеет высокую производительность работы. Рабочую температуру масла в каждой ванне отдельно можно установить в пределах **от 100 до 190 °С**. Прибор питается от сети с напряжением 400 В и частотой 50 Гц.

Аппарат оснащен электромеханической панелью управления, на которой расположены: два поворотных тумблера (терморегулятор и таймер) и один световой индикатор, для определения нагрева фритюра. Непосредственно под ванной фритюрницы расположен **кран для слива отработанного масла**. Во избежание перегрева, в панель управления вмонтирован **автоматический ограничитель температуры**. Кроме того, модель оснащена специальным **микровыключателем**, который не допустит нагрева ванны, если в ней нет масла.

Фритюрница EF-T9/14 имеет напольное исполнение и монтируется на 4 ножках из нержавеющей стали, которые увеличивают ее устойчивость. В комплектацию помимо самой фритюрницы входит также специальная крышка, которая предотвратит разбрызгивание горячего масла за пределы ванны.

Фритюрница проста в эксплуатации, подойдет для использования как в ресторане или кафе, так и для заведений фаст-фуд.

Размер корзины: 230x405x120 мм.

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