

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-T9/28 55919

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ:

800x900x900, 380В, 22,
2кВт, 2x14 л

СТРАНА:

СЛОВЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

800x900x900mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1000x1100x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

380 Вольт

МОЩНОСТЬ:

22.2 кВт

ВЕС (НЕТТО):

75кг

ВЕС (БРУТТО):

102кг



Описание

Электрическая фритюрница, производства **KOVINASTROJ** (Словения) модель **EF-T9/28**, предназначена для обжаривания разнообразных продуктов (картофель, мясо, рыба, овощи и фрукты в кляре) в разогретом до определенной температуры растительном или животном масле (фритюре).

Фритюрница имеет **две ванны** вместимостью **14 л каждая**, изготовленные из **нержавеющей стали AISI 304**. Благодаря скругленным углам их довольно легко чистить. Модель рассчитана на использование **двух корзин**. Нагревательные элементы **расположены непосредственно внутри ванны**, что способствует достаточно быстрому нагреву фритюра. **Фритюрница имеет съемные ТЭНы**. Мощность данной модели составляет **22,2 кВт**. Наличие двух ванн позволяет готовить разнообразные продукты одновременно.

Корпус фритюрницы выполнен из пищевой **нержавеющей стали AISI 304** и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Габаритные размеры модели (мм): **800** (ширина), **900** (глубина), **900** (высота), а вес - **80 кг**. Рабочая температура **100 до 190 °C**. Прибор питается от сети с напряжением **400 В** и частотой **50 Гц**.

Аппарат оснащен **электромеханической** панелью управления, на которой расположены **четыре** поворотных тумблера (терморегуляторы для каждой из ванн и таймеры) и два световых индикатора, уведомляющих о достижении маслом заданной температуры.

Непосредственно под ванной фритюрницы расположен **контейнер и 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 в случае отсутствия в ней масла.

Фритюрница EF-T9/28 имеет **напольное исполнение** и монтируется на рабочей поверхности на **4-х ножках из нержавеющей стали**, которые увеличивают ее устойчивость. В комплектацию помимо самой фритюрницы входит также **две специальные крышки**, которые предотвращают разбрызгивание горячего масла за пределы ванны.

Модель **KOVINASTROJ EF-T9/28** подойдет для использования как в ресторанах или кафе, так и в фаст-фуд заведениях.

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
Нижегород (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