

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 900СЕР PF-T9/14 газовая

Производитель:	<u>Kovinastroj</u>
Страна:	Словения
Вес брутто, кг:	90
Вес, кг:	60
Габариты, мм:	400x900x900
Количество корзин, шт:	1
Кран, шт:	1
Модель:	PF-T9/14 газовая
Мощность, кВт:	11.2
Подключение:	газовое



Газовая фритюрница, производства фирмы KOGAST (Словения), 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 одну ванну, вместимостью 14 л изготовленную из нержавеющей стали AISI 304. Ванна имеет отличную прочность и долговечность, а также, благодаря скругленным углам, ее очень легко чистить. Также, аппарат рассчитан на использование одной корзины с размерами (мм): 230 (ширина), 345 (глубина), 120 (высота). Высокопроизводительные газовые нагревательные элементы расположены непосредственно внутри ванны, что способствует очень быстрому нагреву фритюра. Более того, горелки этой фритюрницы съемные, что еще больше упрощает очистку ванны. Мощность данной модели составляет 11,2 кВт. Непосредственно под самой фритюрницей есть закрытый шкаф с дверками и магнитным замком, где можно хранить подготовленные для жарки продукты. Корпус фритюрницы изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 и соответствует всем стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Несмотря на довольно компактные габариты (мм): 400 (ширина), 900 (глубина), 900 (высота) и вес - 60 кг, аппарат имеет хорошую производительность работы. Рабочая температура данной фритюрницы варьируется, в пределах от 100 до 190 °С. Прибор работает на природном или сжиженном газе. Расход газа не превышает 1,18 м³/ч – для природного и 0,88 кг/ч – для сжиженного. Аппарат оснащен механической панелью управления, на которой расположены: поворотный тумблер (терморегулятор) и один световой индикатор, для определения степени нагрева фритюра. 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, если в ней нет масла. Фритюрница PF-T9/14 имеет напольное исполнение и монтируется на рабочей поверхности на 4 ножках из нержавеющей стали.