

Описание товара Фритюрница Kocateq EF18C



Описание

Фритюрница **Kocateq EF18C** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, электронным контроллером температуры и времени, и защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит корзина с термоизолированной рукояткой 336x145x145 мм.

Особенности:

- Электронный контроллер с функцией программирования - 6 программ
- Длинные ТЭНы для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, что важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом
- Большая холодная зона для использования масла без частых замен
- ТЭНы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки
- Панель управления в защищенной нише фронтальной панели
- Акустический сигнал по окончанию приготовления
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭНов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра
- Специальная форма ванны класса Heavy-duty, суженная к низу

Дополнительные характеристики:

- Удельное тепловыделение: 0,64 кВт/л
- Габариты в упаковке: 500x920x1200 мм

Характеристики

Установка	напольная
Подключение	380 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	28 л
Температурный режим	от 0 до 190 °С
Таймер	Да
Мощность	18 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	800 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	75 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.