

Описание товара Фритюрница Kocateq EF11.6-2ALF



Описание

Фритюрница **Kocateq EF11.6-2ALF** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена панелью управления, термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Автоматический подъем корзин, сопровождаемый акустическим сигналом
- 6 программ для каждой ванны
- Программируемый 12-канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки
- Таймер до 59 минут
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны
- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде
- Колеса

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	380 В

Количество ванн	2
Объем одной ванны	от 11 до 15 л
Общий объем фритюрного масла	от 20.2 до 23.2 л
Температурный режим	от 90 до 190 °С
Таймер	Да
Мощность	17 кВт
Ширина	430 мм
Глубина	865 мм
Высота	124 мм
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.