

Описание товара Фритюрница КАУМАН ФЭ-300

А



Описание

Фритюрница **КАУМАН ФЭ-300 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и других продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена фритюрной ванной и блоком управления ТЭНом с терморегулятором. Корпус, ванна и ТЭН выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит корзина из нержавеющей стали с крышкой.

Особенности:

- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНа для нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Защитная решетка над ТЭНом, исключая его контакт с продуктом
- Корзина с удобной ручкой с холодной накладкой

Дополнительные характеристики:

- Внутренний размер фритюрной ванны: 230x295x200 мм
- Размер сетки: 200x200x100 мм
- Габариты в упаковке: 520x330x360 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В

Количество ванн	1
Общий объем фритюрного масла	9 л
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	3 кВт
Ширина	300 мм
Глубина	440 мм
Высота	330 мм
Вес (без упаковки)	11 кг
Вес (с упаковкой)	12 кг
Страна производства	Россия

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.