

Описание товара Фритюрница АТЕSY Панда-ЕВРО-1х1/2-Э



Описание

Фритюрница АТЕSY Панда-ЕВРО-1х1/2-Э используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена терморегулятором и 2 индикаторными лампами. Изделие и сетка для загрузки продуктов полностью выполнены из пищевой нержавеющей стали, ручки сетки - из "холодного" пластика.

В комплект поставки входят фритюрная сетка и крышка для ванны.

Особенности:

- Состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом
- Блок управления включает в себя ТЭН, обеспечивающий нагрев масла, и терморегулятор, предназначенный для поддержания в ванне заданной температуры масла
- Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает его контакт с продуктом, тем самым предотвращая подгорание последнего
- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванны
- Съёмный блок управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванны
- Крышка для закрытия ванны сверху

Дополнительные характеристики:

- Объем фритюрной сетки: 3 л
- Размер фритюрной ванны: GN 1/2 глубиной 150 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	4.5 л
Общий объем фритюрного масла	4.5 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	4 кВт
Ширина	296 мм
Глубина	553 мм
Высота	295 мм
Вес (без упаковки)	6.5 кг
Вес (с упаковкой)	7.5 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.