

Сковороды электрические, фритюрницы



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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сковороды электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Емкость чаши, л | |
|----------|--------|------------------------|-----------------|-----------------------|
| СЭЧ-8/7Н | ПРОФИ | 800х680(720)х860(955) | 40 | чугун |
| СЭ-12/7Н | ПРОФИ | 1200х680(720)х860(955) | 65 | комбинированная сталь |
| СЭ-8/7 | ЭКОНОМ | 800х680(720)х860(955) | 40 | комбинированная сталь |

Фритюрницы электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество ванн, шт | Конструкция |
|----------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| ФЭС-4/7Н | ПРОФИ | 400х700(740)х860(955) | 1 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ФЭС-8/7Н | ПРОФИ | 800х700(740)х860(955) | 2 | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| ФЭС-4/7О | ЭКОНОМ | 400х700(740)х860(955) | 1 | открытая полка |
| ФЭС-8/7О | ЭКОНОМ | 800х700(740)х860(955) | 2 | открытая полка |

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Механизм подъема чаши – ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭЧ-8/7Н



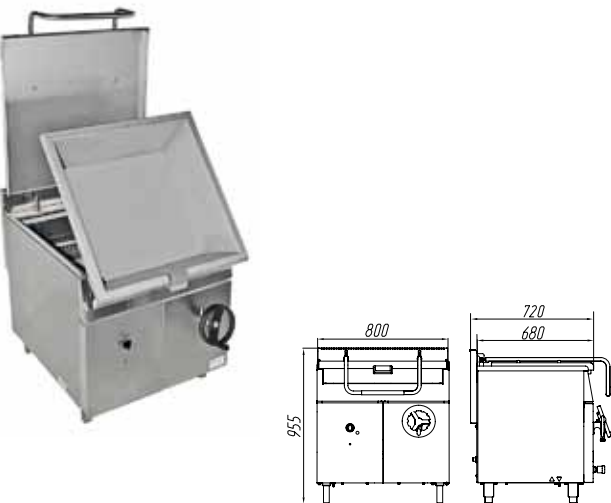
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

| | |
|--|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, фронтальная часть, крышка боковые панели | нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 |
| чаша | чугун |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800х680(720)х860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Максимальная температура нагрева дна чаши, °С | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °С | 50-260 |
| Чаша: | материал – чугун; толщина дна – 15 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л; внутренние размеры – 400х610 мм |
| Комплектация | |
| Душирующее устройство | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона | |
| Дополнительная информация | |
| Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/7



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

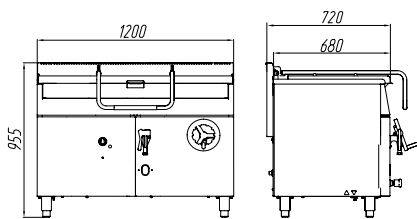
| | |
|--|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, крышка боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| чаша | комбинированная сталь |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800х680(720)х860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,5 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Максимальная температура нагрева дна чаши, °С | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °С | 50-260 |
| Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона | |
| Дополнительная информация | |
| Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

700 ЛИНИЯ

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-12/7Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1330x1000x1120 мм

| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: столешница, панели нижняя и управления, крышка боковые панели чаша | нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь |
| Габариты (ДхШ (с штурвалом)хВ (с вытяжкой)), мм | 1200x680(720)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Максимальная температура нагрева дна чаши, °C | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °C | 50-260 |
| Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,37 м²; емкость – 65 л внутренние размеры – 380x960 мм | |
| Комплектация | |
| Душирующее устройство | |
| Управление | |
| Плавная регулировка температуры | |
| Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона | |
| Дополнительная информация | |
| Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

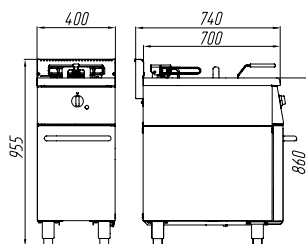


ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону»

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7Н



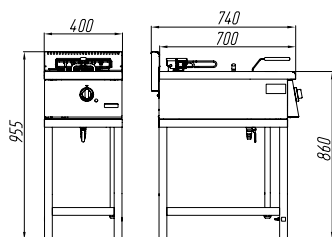
| | |
|---|-----------------------|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7О



| | |
|---|---|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздухопровод | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



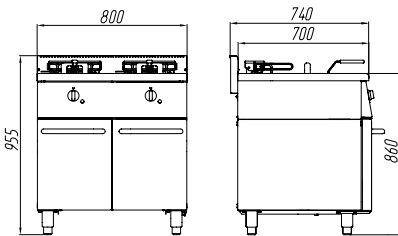
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

700 ЛИНИЯ

ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7Н



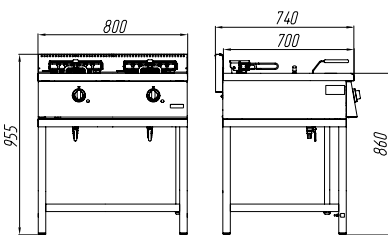
| Общая информация | |
|---|-----------------------|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 12 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванны | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7О



| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздуховод | нерж. сталь AISI-304 |
| каркас и полка | оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x700(740)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 12 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 8 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 6 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 8 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 16 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 220x350x160 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

Сковороды электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Емкость чаши, л | Материал чаши |
|---------|-------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| СЭ-8/9Н | ПРОФИ | 800x840(880)x860(955) | 54 | комбинированная сталь |

Фритюрницы электрические

| Модель | Серия | Размер, мм (ДхШхВ) | Количество ванн, шт | Конструкция |
|----------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|
| ФЭС-4/9Н | ПРОФИ | 400x860(900)x860(955) | 1 | нейтральный шкаф с одной дверцей |
| ФЭС-8/9Н | ПРОФИ | 800x860(900)x860(955) | 2 | нейтральный шкаф с двумя дверцами |
| ФЭС-4/9О | ЭКОНОМ | 400x860(900)x860(955) | 1 | открытая полка |
| ФЭС-8/9О | ЭКОНОМ | 800x860(900)x860(955) | 2 | открытая полка |

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных овощных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

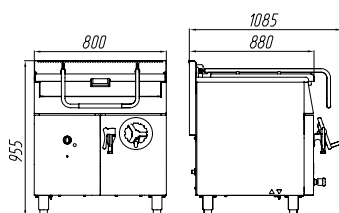


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/9Н



| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод, крышка боковые панели чаша | нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x840(880)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Рабочая температура нагрева дна чаши, °С | 260 |
| Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин | 30 |
| Диапазон регулирования температуры, °С | 50-260 |
| Чаша: | материал – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям+ нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,31 м ² ; емкость – 54 л; внутренние размеры – 563x543 мм |
| Комплектация | |
| Душирующее устройство | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры. Механизм подъема-опускания механический. Крышка фиксируется в верхнем положении | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором

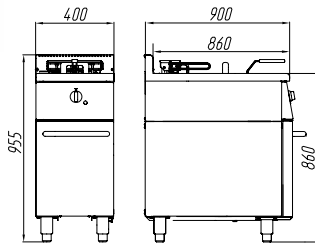


УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону». Ванна цельнотянутая



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФОМ ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9Н



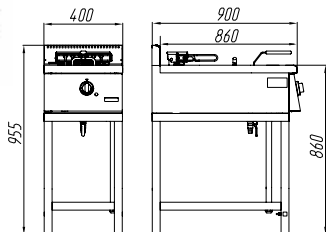
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x1133x1145 мм

| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 7,8 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9О



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x91133x1145 мм

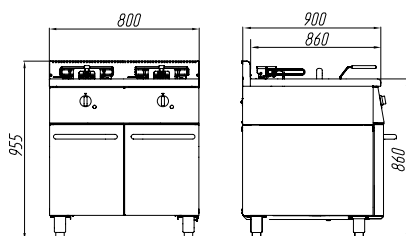
| Общая информация | |
|---|---|
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздухопровод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 400x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 7,8 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

900 ЛИНИЯ

ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9Н



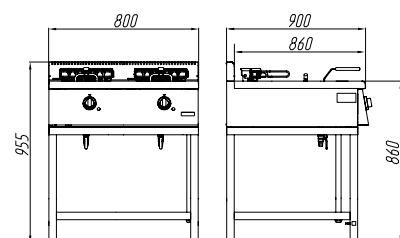
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ПРОФИ |
| Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 15,6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванны | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 23 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9О



| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Серия | ЭКОНОМ |
| Материал: панель управления, столешница, воздуховод каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм | 800x860(900)x860(955) |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/Н/РЕ 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 15,6 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Время выхода на рабочий режим, не более, мин | 20 |
| Рабочая температура, °С | 190 |
| Ванна | |
| Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг | |
| Минимальный объем масла одной ванны, л | 20 |
| Максимальный объем масла одной ванны, л | 32 |
| Номинальный объем одной ванны, л | 32 |
| Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм | 310x510x140 |
| Комплектация | |
| Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт. | |
| Управление | |
| Бесступенчатое регулирование температуры | |
| Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева | |

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

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

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

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

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

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.rada2000.nt-rt.ru> || rda@nt-rt.ru