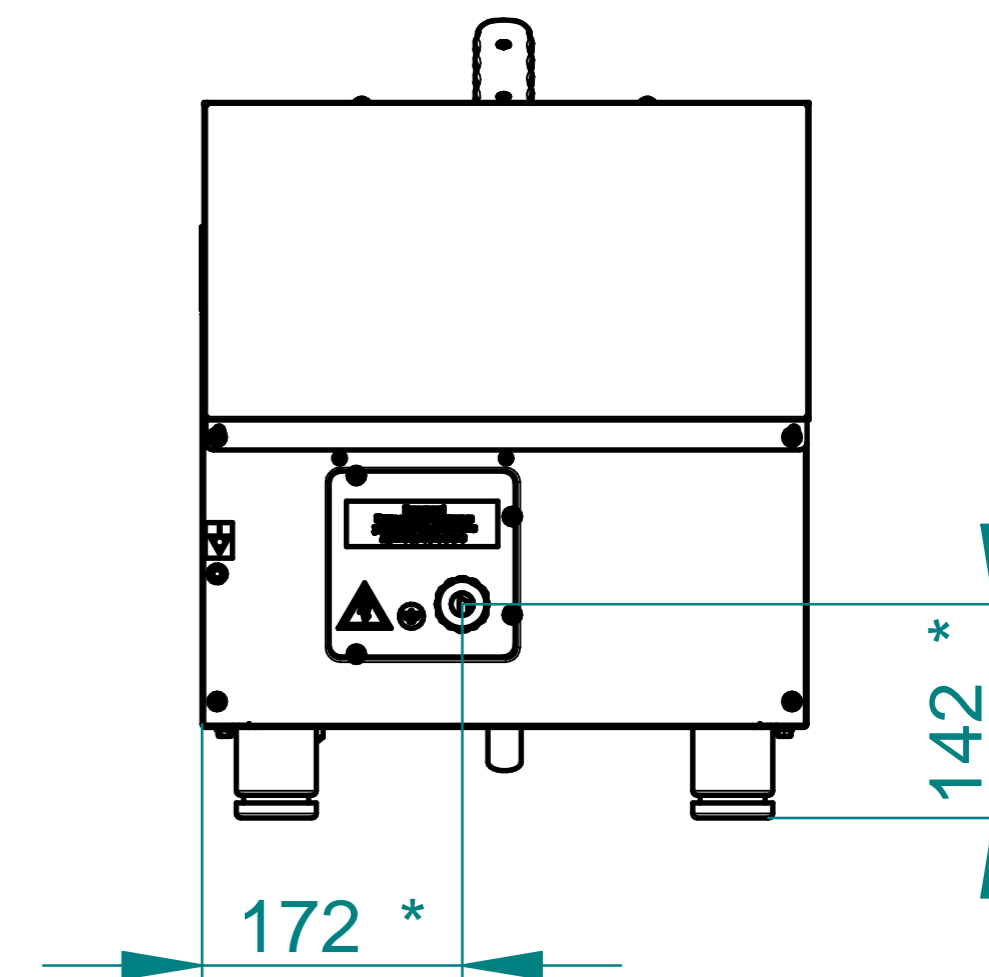
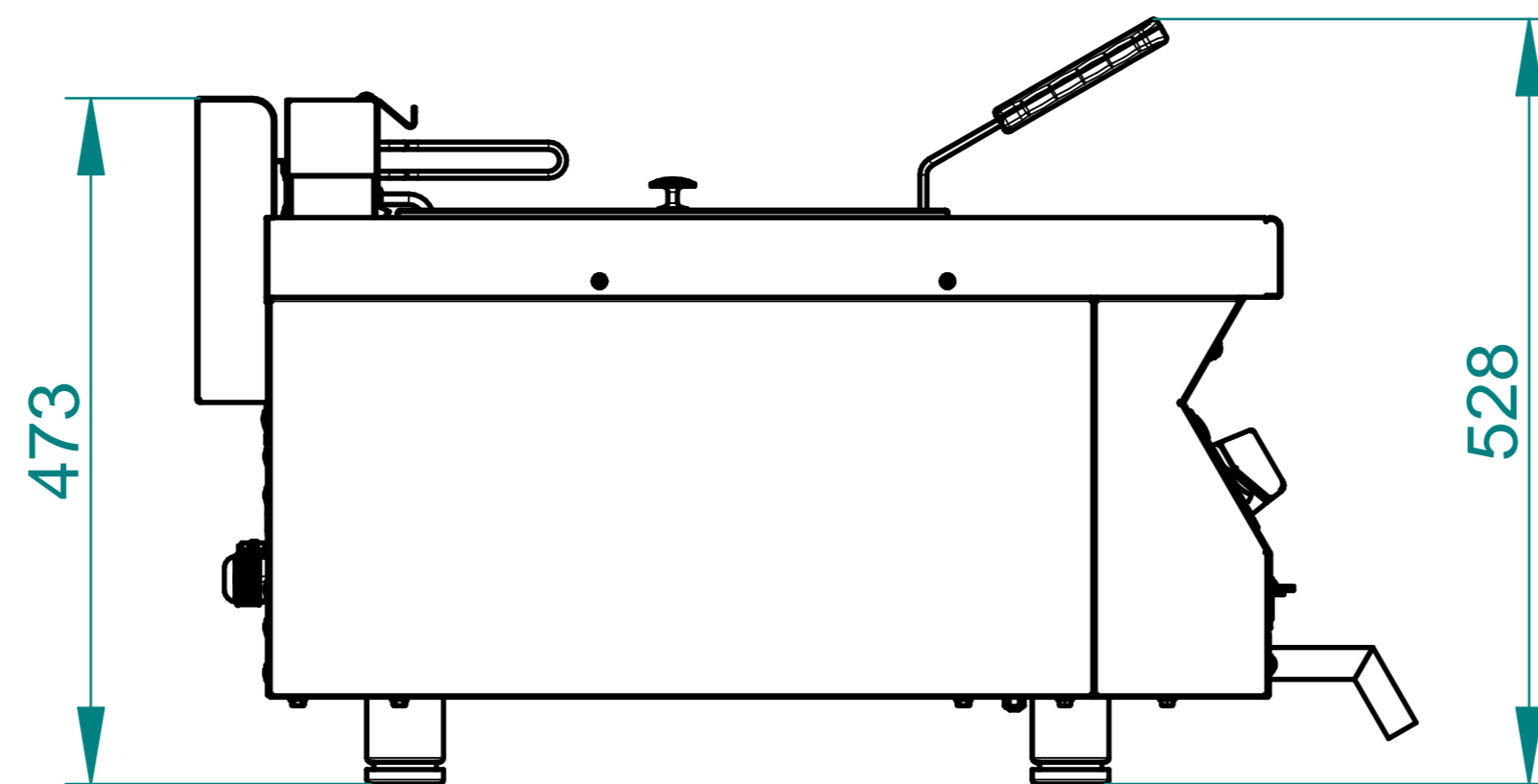
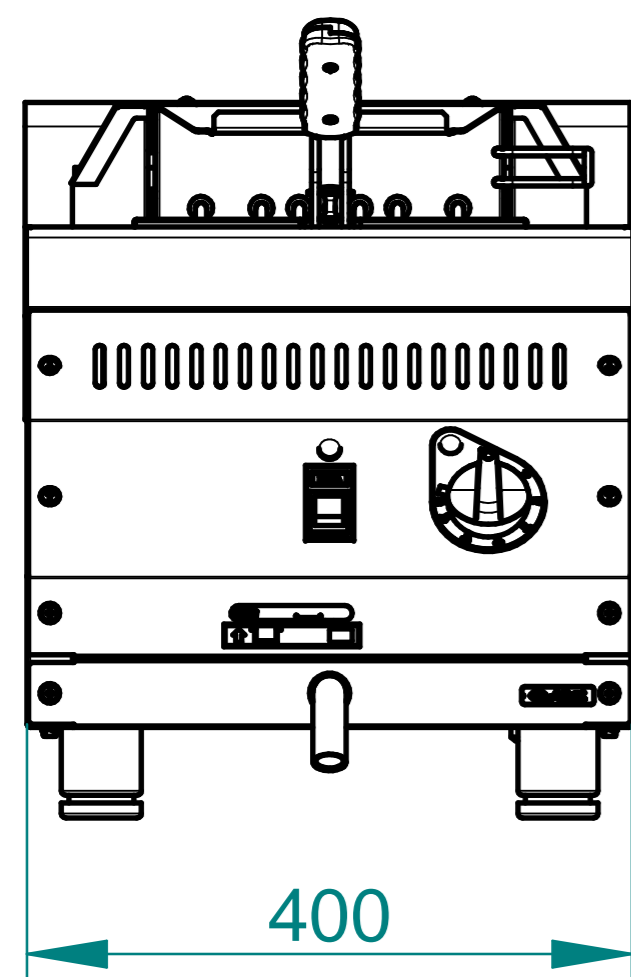
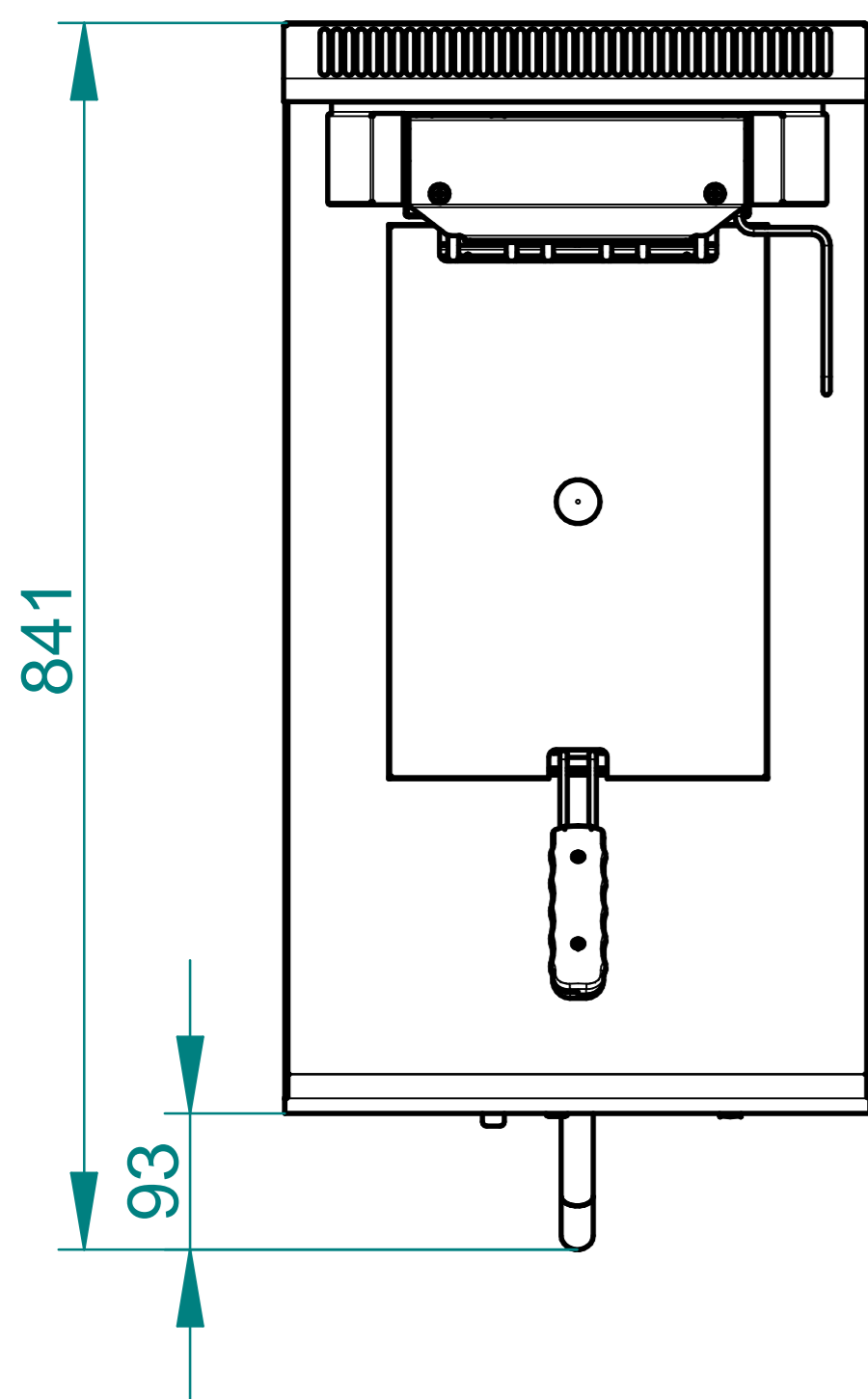


ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-40/1Н ("АБАТ")



Технические характеристики



Фритюрница типа ЭФК, предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Все элементы конструкции выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.

* - размеры для подвода электропитания

| Наименование параметра | Величина параметра |
|--|--------------------|
| Код изделия | 543 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 7,5 |
| Номинальное напряжение, В | ~400/230 |
| Частота тока, Гц | 50 или 60 |
| Количество ТЭНов, шт | 3 |
| Вместимость ванн, дм ³ | 19,7 |
| Количество продукта загружаемого в ванны, кг | 1 |
| Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг | 12 |
| Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С | 20-190 |
| Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С, мин, не более | 10 |
| Масса, кг | 28 |