

Описание товара Чебуречница KAYMAN ЧЭ-4 А



Описание

Чебуречница **KAYMAN ЧЭ-4 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и беляшей в разогретом масле (фритюре). Модель состоит из фритюрной ванны и блока управления, включающего ТЭН и терморегулятор. Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входит кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.

Особенности:

- Специальный поддон с отверстиями для слива масла на борту ванны\
- Маркировка уровня масла на ванной
- Оптимальные форма и электромощность ТЭНа для сохранения качества фритюра в течение рабочей смены
- Защитная нержавеющая решетка над ТЭНом, исключающая контакт чебуреков и ТЭНа, что позволяет предотвратить пригорание продукта

Дополнительные характеристики:

- Время приготовления чебурека: от 6 до 7 мин
- Производительность: от 36 до 40 шт/час
- Вместимость: 4 чебурека
- Время разогрева до 190°C: 25 мин.

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В

Количество ванн	1
Чебуречница	Да
Общий объем фритюрного масла	14 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	7.8 кВт
Ширина	505 мм
Глубина	930 мм
Высота	270 мм
Вес (без упаковки)	12.6 кг
Вес (с упаковкой)	13.7 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.