Описание товара Фритюрница MATINA BN20+D5050



Описание

Фритюрница **MATINA BN20+D5050** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена расстоечным шкафом, электронной панелью управления с термостатом, таймером обратного отсчета, счетчиком порций и стеклянной дверью. Ванна выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Аналоговый термостат расстоечного шкафа
- Колеса с тормозами
- Боковая дренажная полка
- Корзина для пончиков с системой одновременного переворота
- Комплект из 6 противней для расстоечного шкафа

Дополнительные характеристики:

- Размер ванны: 500х600 мм
- Время обжарки с одной стороны: 4 мин.
- Время расстраивания теста: 30 мин.
- Температура термостата расстоечного шкафа: от 20 до 80 °C

Характеристики

Установка напольная

Подключение 380 В

Количество ванн 1

Объем одной ванны от 16 до 22 л

Температурный режим от 40 до 200 °C

Мощность 5 кВт

Ширина 1280 мм

Глубина 680 мм

Высота 940 мм

Вес (с упаковкой) 45 кг

Страна производства Румыния

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.