

Описание товара Фритюрница электрическая Empero EMP.PLS.9FE020 2x24 л с подставкой



Описание

Электрическая фритюрница **Empero EMP.PLS.9FE020** серии 900+ используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления картофеля-фри и других продуктов путем их обжарки в большом количестве масла. Модель оснащена 2 ваннами со съемными крышками, 2 трубчатыми нагревательными элементами (ТЭНами) в каждой ванне и расположенной на наклонной фронтальной стенке электромеханической панелью управления. Корзины, корпуса прибора и подставки выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Комплектация:

- 4 решетчатые корзины с термоизолированными рукоятками
- Дренажный поддон
- Подставка EMP.PLS.9TS020 с конструкцией шкафа с распашной дверью для напольного размещения прибора и хранения инвентаря

Особенности:

- Регулировка температуры с помощью термостата с поворотным переключателем
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева
- Светодиодный индикатор нагрева
- Подвижные ТЭНы
- Безопасный слив масла снизу через клапан
- Тыльная вентиляционная решетка с бортиками
- Устойчивые нескользящие опоры
- Легкость очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температура срабатывания предохранительного термостата: 230 °С
- Сечение кабеля питания: 5х6 мм²
- Высота прибора без подставки: 300 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Мощность	36 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	140 кг
Страна производства	Турция
Установка	напольная, настольная
Подключение	380 В
Линия 900	Да
Количество ванн	2
Объем одной ванны	24 л
Общий объем фритюрного масла	48 л
Кран для слива масла	Да
Старая цена	272090
Бренд	Empero

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.