

Описание товара Фритюрница электрическая

Empero EMP.PLS.9FE010 24 л с подставкой



Описание

Электрическая фритюрница **Empero EMP.PLS.9FE010** 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 ванной со съемной крышкой, 2 трубчатыми нагревательными элементами (ТЭНами) и расположенной на наклонной фронтальной стенке электромеханической панелью управления. Корзины, корпуса прибора и подставки выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Комплектация:

- 2 решетчатые корзины с термоизолированными рукоятками
- Дренажный поддон
- Подставка EMP.PLS.9TS010 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: 5х4 мм²
- Высота прибора без подставки: 300 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Мощность	18 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	70 кг
Страна производства	Турция
Температурный режим	от 135 до 180 °С
Установка	напольная, настольная
Подключение	380 В
Линия 900	Да
Количество ванн	1
Объем одной ванны	24 л
Общий объем фритюрного масла	24 л
Кран для слива масла	Да
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.