

Описание товара Фритюрница Сиком ЭФ-6НЧ



Описание

- Фритюрница электрическая ЭФ-6НЧ производства Сиком является разновидностью профессионального оборудования, используемого для автоматического приготовления крупных объемов блюд во фритюре, то есть горячем растительном или животном жире.
- Это оборудование просто незаменимо для самых различных предприятий общепита, предлагающих своим гостям такие блюда, как картофель-фри, котлеты по-киевски и др.
- Заявленные производителем габариты электрической фритюрницы ЭФ-6НЧ:
 - длина – 695 мм, глубина – 545 мм, высота – 260 мм.
- В процессе приготовления с использованием фритюрницы корзины, наполненные полуфабрикатами, опускаются в ванны с разогретым жиром, под воздействием которого и происходит термическая обработка.
- При этом количество ванн – 1.
- 6 л составляет вместимость ванны фритюрницы.
- Процесс чистки ванн и смены использованного масла облегчается за счет того, что в описываемой электрической фритюрнице есть кран для слива масла.
- Исполнение электрической фритюрницы соответствует стандартам.
- В данной модели материал корпуса – нержавеющая сталь, благодаря чему обеспечивается долговечность эксплуатации.
- Тип энергоносителя в модели ЭФ-6НЧ – электрический.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
 - напряжение – 230 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 2.5 кВт.
- Данная модель, электрическая фритюрница ЭФ-6НЧ, не просто качественно выполнена и надежна, но при этом еще и весьма удобна в эксплуатации.

Характеристики

Способ установки

Настольная

Тип подключения	электрический
Количество ванн, шт	1
Вместимость ванны	6
Страна сборки	Россия
Высота, мм	260 мм
Длина, мм	695 мм
Ширина, мм	545 мм

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.