Чебуречница KAYMAN ЧЭ-2Е А

(Цена со склада в г.Москва)

22 022 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Чебуречница KAYMAN ЧЭ-2Е А используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и беляшей в разогретом масле (фритюре). Модель состоит из фритюрной ванны-гастроемкости GN 1/1-150 и блока управления, включающего ТЭН и терморегулятор. Корпус и ТЭН выполнены из пищевой нержавеющей стали. В комплект поставки входит кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков. Особенности: Маркировка максимального и минимального уровня масла в ванне Защитная нержавеющая решетка над ТЭНом, исключающая контакт чебуреков и ТЭНа, что позволяет предотвратить пригорание продукта Дополнительные характеристики: Производительность: от 16 до 20 шт/час Вместимость в ванну: 2 чебурека Время приготовления 1 чебурека: от 6 до 7 мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35299
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	605x327x273
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	+50...+190
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,9
Количество ТЭНов	1
Объем фритюра на емкость, л	14
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем емкости, л	26
Кран слива	нет
Время разогрева до рабочей температуры, мин	27
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	660x410x280
Вес нетто, кг	6
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	7
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700