

Фритюрница под давлением
HURAKAN HKN-EPF16



(Цена со склада в г.Москва)

62 564 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Фритюрница под давлением HURAKAN HKN-EPF16 предназначена для жарки в масле под давлением с использованием специальной сетчатой корзины следующих продуктов: курицы, чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и других кулинарных изделий в большом количестве масла на предприятиях общественного питания. Приготовление продуктов во фритюре под давлением позволяет сохранить влагу в продукте и предотвратить замещение влаги в продукте фритюрным маслом за счёт повышения температуры кипения воды под давлением. Таким образом, готовый продукт получается более сочным и менее жирным. Также сохраняется естественный вкус продукта, а масло во фритюре не пропитывается соками продукта, что позволяет готовить разные продукты на одном масле без смешения вкусов продуктов. При работе фритюра под давлением продукты готовятся быстрее и при более низкой температуре.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34748
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	350×400×500
Гарантия, мес	6
Приготовление под давлением	да
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+300
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Способ установки	Настольная
Количество ТЭНов	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	16
Количество емкостей	1
Кран слива	есть
Вес нетто, кг	18
Вес в упаковке, кг	23
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	580×440×570
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700