

Чебуречница КАУМАН ЧЭ-2 А



(Цена со склада в г.Москва)

26 409 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Чебуречница КАУМАН ЧЭ-2 А используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и беляшей в разогретом масле (фритюре). Модель состоит из фритюрной ванны, крана для слива масла и блока управления, включающего ТЭН и терморегулятор. Корпус и ТЭН выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI 430. 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 | 35301 |
| Производитель | КАУМАН |
| Страна производитель | Россия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 730x505x270 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +50...+190 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 3,9 |
| Способ установки | Настольная |
| Количество ТЭНов | 1 |
| Объем фритюра на емкость, л | 6 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Объем емкости, л | 13 |
| Кран слива | есть |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин | 25 |
| Вес нетто, кг | 8.8 |
| Вес в упаковке, кг | 10 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 500x500x320 |
| Упаковка | гофрокороб |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |