

Чебуречница КАУМАН ЧЭ-4 А



(Цена со склада в г.Москва)

44 093 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Чебуречница КАУМАН ЧЭ-4 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 36 до 40 шт/час. Вместимость в ванну: 4 чебурека. Время приготовления 1 чебурека: от 6 до 7 мин.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35302
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	930x505x270
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+190
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	7,8
Способ установки	Настольная
Количество ТЭНов	2
Объем фритюра на емкость, л	14
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	13
Кран слива	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Вес нетто, кг	12,67
Вес в упаковке, кг	14
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	630x505x270
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700