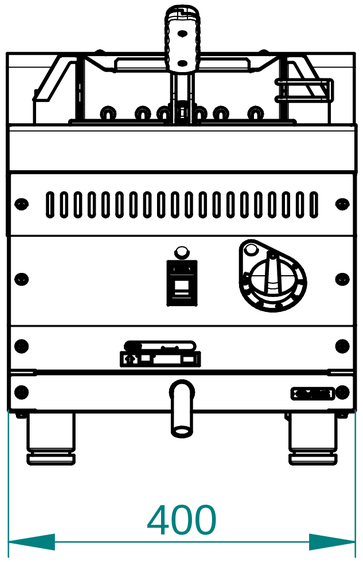
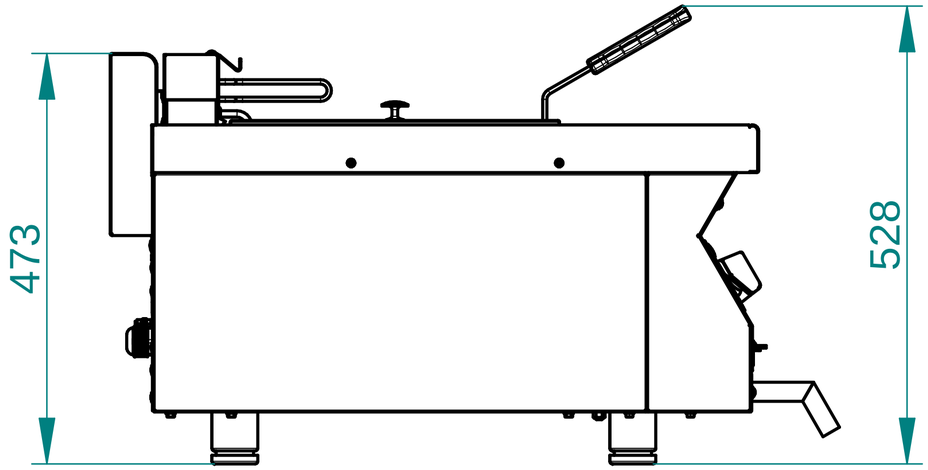
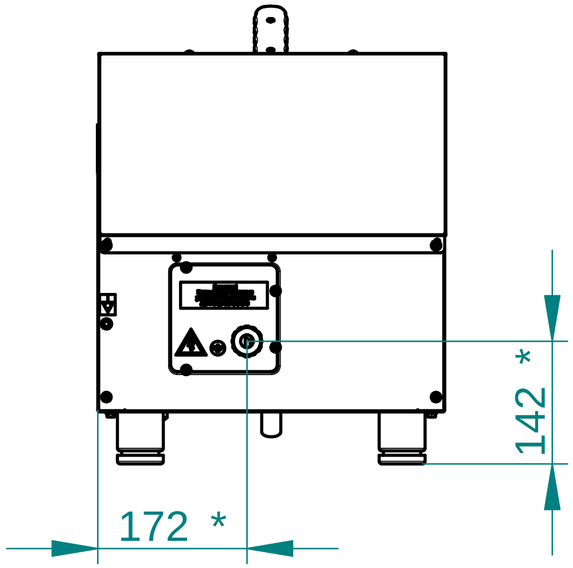
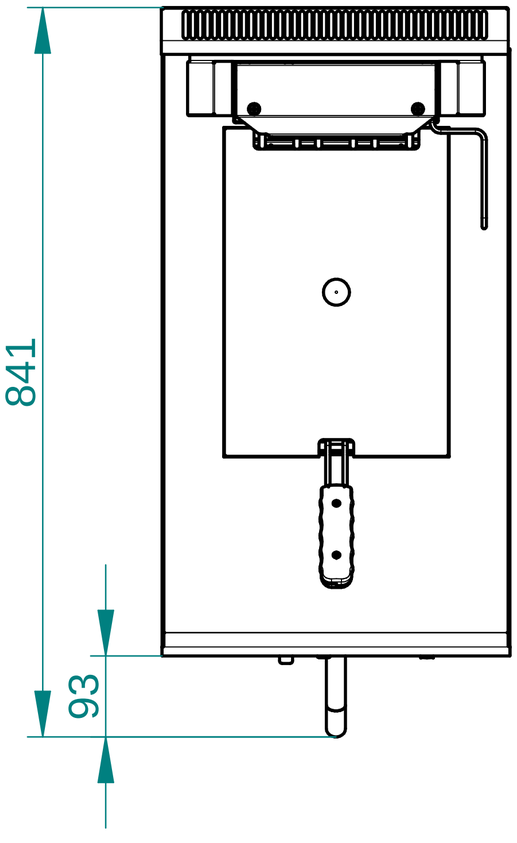
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-40/1Н ("АБАТ")









Фритюрница типа ЭФК, предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Все элементы конструкции выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.

* - размеры для подвода электропитания

Технические характеристики

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	543
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50 или 60
Количество ТЭНов, шт	3
Вместимость ванн, дм^3	19,7
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	1
Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг	12
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С, мин, не более	10
Масса, кг	28