

# Описание товара Фритюрница КАУМАН ФЭ-2-1/2x200 А



## Описание

Фритюрница **КАУМАН ФЭ-2-1/2x200 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и других продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель состоит из 2-х фритюрных ванн и 2 блоков управления ТЭНами с терморегуляторами. Корпус, ванна и ТЭН выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 корзины с крышками.

## **Особенности:**

- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНа для нагрева фритюра и сохранения качественных характеристик ТЭНа во время работы
- Защитная решетка над ТЭНом, исключая его контакт с продуктом
- Корзины с удобной ручкой с холодной накладкой

## **Дополнительные характеристики:**

- Объем фритюрной сетки: 2x5 л
- Объем заливаемого масла: 2x 2,7 л
- Время разогрева до 190 °С: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/2 глубиной 200 мм

## Характеристики

Установка

настольная

Подключение	220 В
Количество ванн	2
Объем одной ванны	5 л
Общий объем фритюрного масла	5.4 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	7.8 кВт
Ширина	562 мм
Глубина	568 мм
Высота	342 мм
Вес (без упаковки)	12 кг
Вес (с упаковкой)	13.1 кг
Страна производства	Китай

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.