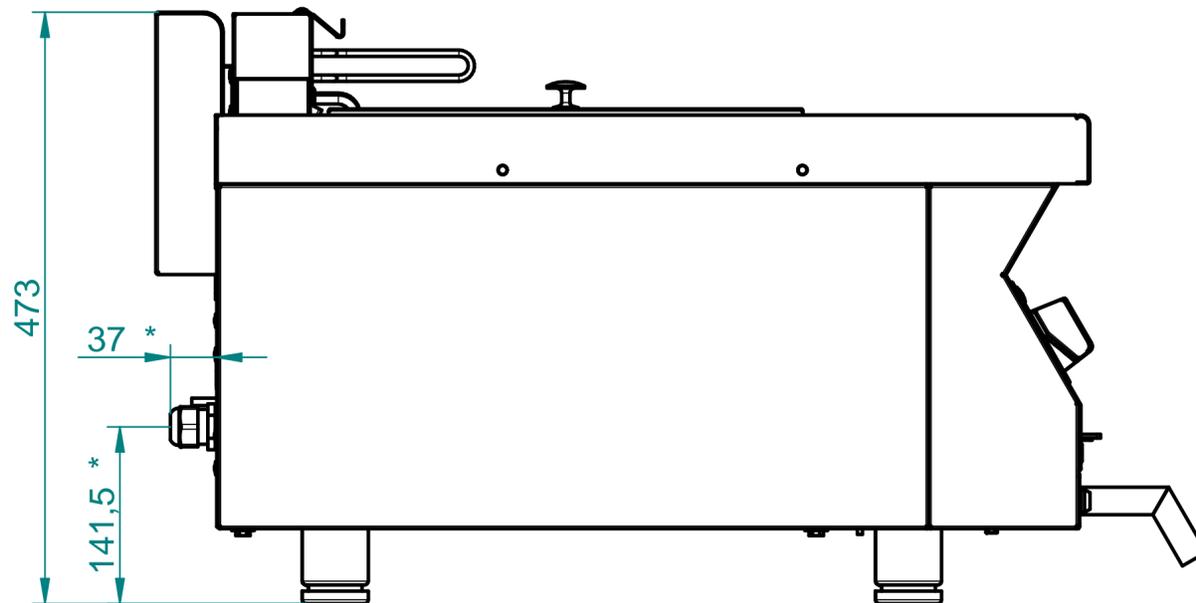
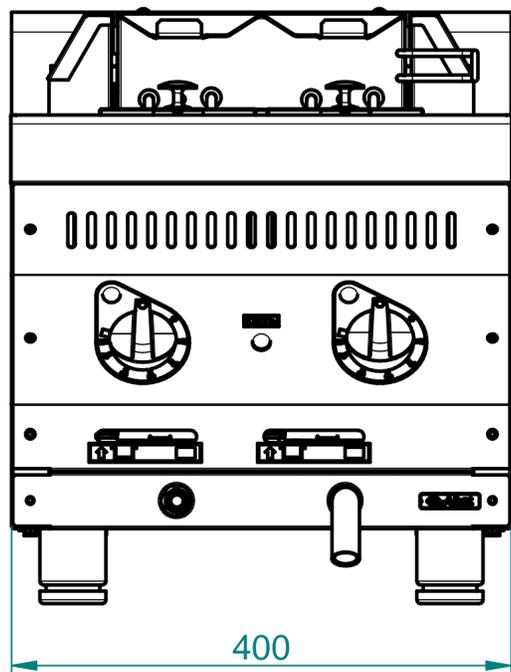
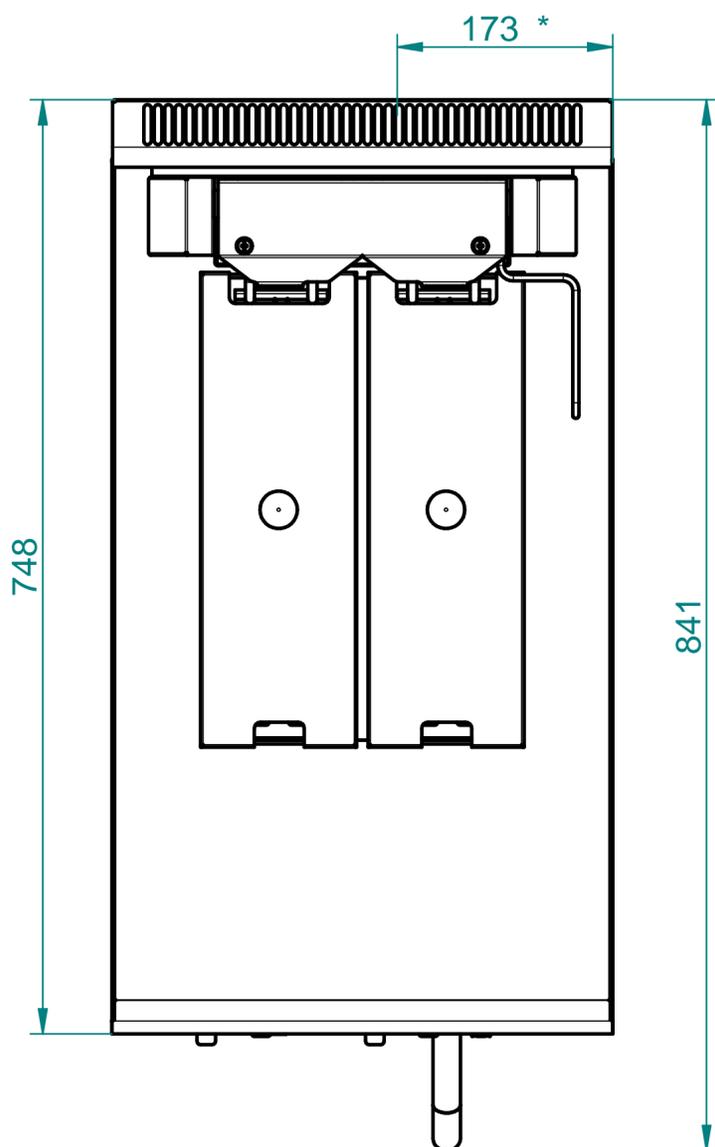


ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-40/2Н ("АБАТ")



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	542
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5
Номинальное напряжение, В	~ 400/230
Частота тока, Гц	50 или 60
Количество ТЭНов, шт	2
Вместимость ванн, дм ³	19,8
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	2x0,5=1
Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг	2x7,8=15,6
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С, мин, не более	15
Масса, кг	30