

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

Фритюрница предназначена для жарки в большом количестве фритюрного масла (во фритюре) с использованием специальной сетчатой корзины: картофеля, чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей (лук), котлет по-киевски и других продуктов.

Изделия используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Фритюрница ЭФК-40/1Н изготовлена в настольном варианте, имеет регулируемые по высоте ножки.

Модуль нижний МН-02 (Изготовитель: ООО «ЭЛИНОКС», г. Чебоксары) (приобретается отдельно) предназначен для установки на него ЭФК-40/1Н.

* - подвод электропитания

Наименование параметров		Величина параметра
1.	Код изделия	21000000543
2.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5
3.	Номинальное напряжение, В	400
4.	Род тока	~3N/PE
5.	Частота тока, Гц	50
6.	Объем ванны, дм³	20,2
7.	Время разогрева масла до рабочей температуры 190°C, мин, не более	10
8.	Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °C	20...190
9.	Количество терморегуляторов, шт.	1
10.	Количество термовыключателей	1
11.	Температура срабатывания термовыключателя, °C	230
12.	Объем масла, заливаемая в емкости до максимального уровня, л	12,2
13.	Величина максимальной загрузки продукта, кг, не более	1
14.	Размеры корзины, мм	315x225x131
15.	Количество корзин, шт.	1
16.	Масса, кг, не более	30

