

Коммерческое предложение от 15.04.2025

Наименование товара: Фритюрница Kocateq 0M0FR3E

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/frityurnitsy/frityurnica_kocateq_0m0fr3e



Описание

Фритюрница **Kocateq 0M0FR3E** класса Medium-Duty предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Ванна выполнена из специальной стали толщиной 1,5 мм, декоративные ручки с накладками - из нержавеющей стали, поверхности, соприкасающиеся с продуктами, - из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, дно и задняя стенка - из нержавеющей стали AISI 201 толщиной 1 мм.

В комплект поставки входят 2 корзины 285x110x90 мм из хрома со специальной структурой для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.

Особенности:

- Непрямой нагрев через компаунд-прослойку исключает риск поломки при пониженном уровне фритюра
- Отсутствие ТЭНов
- Ванна герметично вделана в рабочую поверхность
- Специальная форма дна ванны для простой очистки

- Крышка
- Регулируемые ножки
- Скругленные углы

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 430x830x500 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки элемента шириной 360 мм OMITG
- Мостовое соединение для установки элемента HALF 0MPSS
- Мостовое соединение для установки 2 элементов HALF 2MPSS

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	380 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	8 л
Температурный режим	от 0 до 195 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	5 кВт
Ширина	360 мм
Глубина	650 мм
Высота	250 мм
Вес (с упаковкой)	37 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.