



КОСАТЭО

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

Фритюрницы электрические СЕРИЯ EF



Предлагаемые Вашему вниманию профессиональные фритюрницы предназначены для использования в предприятиях общественного питания, где приготовление блюд во фритюре не является основной специализацией.

Невысокая цена и компактные размеры делают предлагаемые модели доступными для всех групп потребителей от киосков fast-food до больших ресторанов, где фритюрница может устанавливаться на рабочей поверхности только на время ее использования.

Корпус фритюрницы полностью изготовлен из нержавеющей стали AISI304. Для целей очистки фритюрница легко разбирается .

Панель управления снабжена термостатом с рабочим диапазоном 20-200 Градусов Цельсия и индикаторами сетевого подключения, включения нагревательных элементов. Безопасность работы фритюрницы обеспечивается путем использования двойной защиты - датчиком правильной установки нагревательных элементов на корпус фритюрницы; - защитным термостатом автоматически отключающим нагревательные элементы в случае неисправности регулирующего термостата.

Прочная стальная корзина снабжена большой термоизолированной ручкой и крюком, служащим для фиксирования корзины в верхнем положении над емкостью.

Использование длинных ТЭНов и сравнительно большая холодная зона позволяют использовать фритюрное масло без частых замен.

Фритюрницы мощностью 3 кВт снабжены стандартной евровилкой, позволяющей включать их в обычную розетку.

Рекомендуемая разовая загрузка по сырым продуктам:

Модель	EF-061	EF-101	EF-102	EF-171	EF-172
Разовая загрузка (кг)	≤1.0	≤1.5	≤1.5	≤2.0	≤2.0

Модель	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Мощность (кВт)	Диапазон температур (°С)	Объем ванны брутто (л)	Полезный объем (л)	Размеры (мм)	Вес нетто (кг)
EF-061	220~230	50	3	0~200	6	3.5	190x460x315	4.4
EF-062	220~230	50	3x2	0~200	6+6	3.5	385x460x315	8
EF-101	220~230	50	4	0~200	10	6	275x465x310	6.5
EF-102	220~230	50	4x2	0~200	10+10	6+6	560x465x310	11
EF-171	220~230	50	4.8	0~200	17	10	290x525x360	7
EF-172	220~230	50	4.8x2	0~200	17+17	10+10	585x525x360	13

ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО

СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования KOCATEQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия
 адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru
 www.luko.ru, www.koreko.ru