

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-40/2Н ("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-40/2Н изготовлена в настольном варианте, имеет регулируемую по высоте ножки.

Модуль нижний МН-05 (Изготовитель: ООО «ЭЛИНОКС», г. Чебоксары) (приобретается отдельно) предназначен для установки на него ЭФК-40/2Н.

* - подвод электропитания

Наименование параметров		Величина параметра
1.	Код изделия	21000000542
2.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	5
3.	Номинальное напряжение, В	400
4.	Род тока	~2N/PE
5.	Частота тока, Гц	50
6.	Объем ванн, дм ³	9,8х2=19,6
7.	Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин, не более	15
8.	Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С	20...190
9.	Количество терморегуляторов, шт.	2
10.	Количество термовыключателей	2
11.	Температура срабатывания термовыключателя, °С	230
12.	Объем масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, л	6,5х2=13
13.	Величина максимальной загрузки продукта, кг, не более	0,5х2=1
14.	Размеры корзины, мм	320х95х131
15.	Количество корзин, шт.	2
16.	Масса, кг, не более	35

