



Фритюрницы Kovinastroj на складе РП!

Вам нужно приготовить хрустящую картошечку-фри, чипсы, куриные крылышки, сырные шарики, пончики, рыбу и креветки во фритюре, или другие вкусные блюда, для которых необходимо большое количество кипящего масла?

Помощником в этом вопросе может стать фритюрница Kovinastroj!

- Наружные поверхности и ванны прибора изготовлены из нержавеющей стали АiSi304, а для удобства эксплуатации корпус имеет округлую конфигурацию.
- Фритюрницы имеют холодную зону, расположенную под нагревателями, за счет которой продлевается срок использования масла.
- Возможность установить рабочую температуру от 100 до 190 С в каждой ванне отдельно.
- Даже при загрузке замороженных продуктов сохраняется равномерная температура масла по всей поверхности.



Данные фритюрницы Вы можете отгрузить с нашего склада в Москве!

Модель	Код	Размеры, мм	Размеры корзины, мм	Количество масла, л	Мощность, кВт
EF-T40/2	55235	400x600x310	125x275x100	2 x 4-5	2 x 3,5
EF-T7/14	55862	400x700x900	230x405x120	1 x 13-15	11,1
EF-T7/28	55863	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	2 x 11,1