

Чебуречницы



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru

НАЗНАЧЕНИЕ

Чебуречница «Евро» предназначена для приготовления чебуреков, пирожков, беляшей в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Блок управления легко снимается с ванны, что обеспечивает простоту санитарно-гигиенической очистки изделия

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

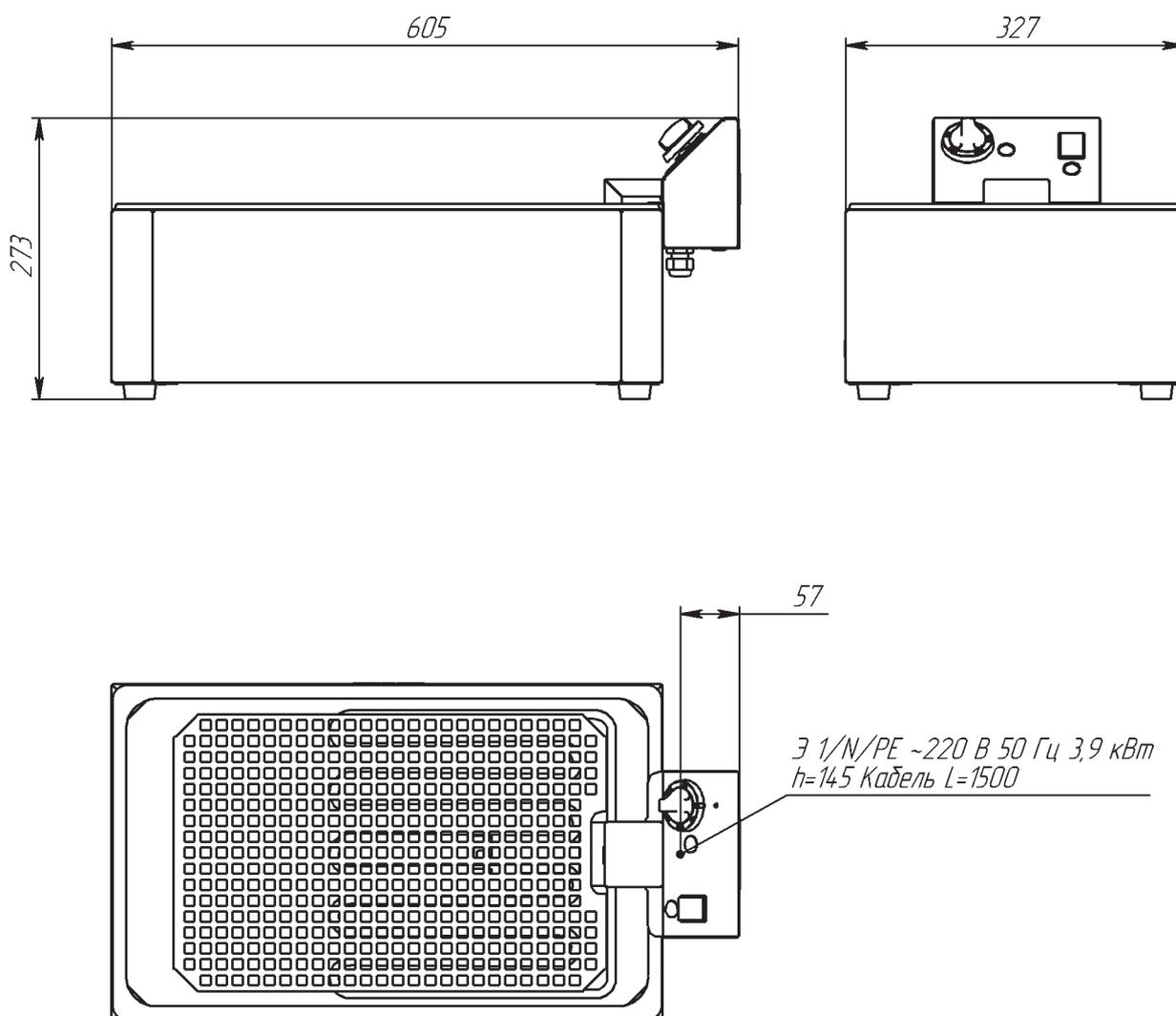
Чебуречница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гастроемкость GN-1/1 глубиной 150 мм. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электрическая мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт чебуреков и ТЭНа, тем самым предотвращая подгорание продукта. В комплекте поставляется кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	605×327×273
Номинальная мощность	кВт	3,9
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	шт./час	16...20
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	14
Время приготовления чебурека	мин.	6...7
Одновременное приготовление чебуреков в ванне	шт.	2
Время разогрева фритюра до температуры +190°С	мин.	27
Масса	кг	15

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Чебуречница предназначена для приготовления чебуреков, пирожков, беляшей в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Специальный поддон для выкладки готового продукта с отверстием для стекания масла обратно в ванну
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Блок управления легко снимается с ванны, что обеспечивает простоту санитарно-гигиенической очистки изделия

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Чебуречница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт чебуреков и ТЭНа, тем самым предотвращая подгорание продукта. После обжарки готовые чебуреки выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. В комплекте поставляется кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.

ЧЕБУРЕЧНИЦА М



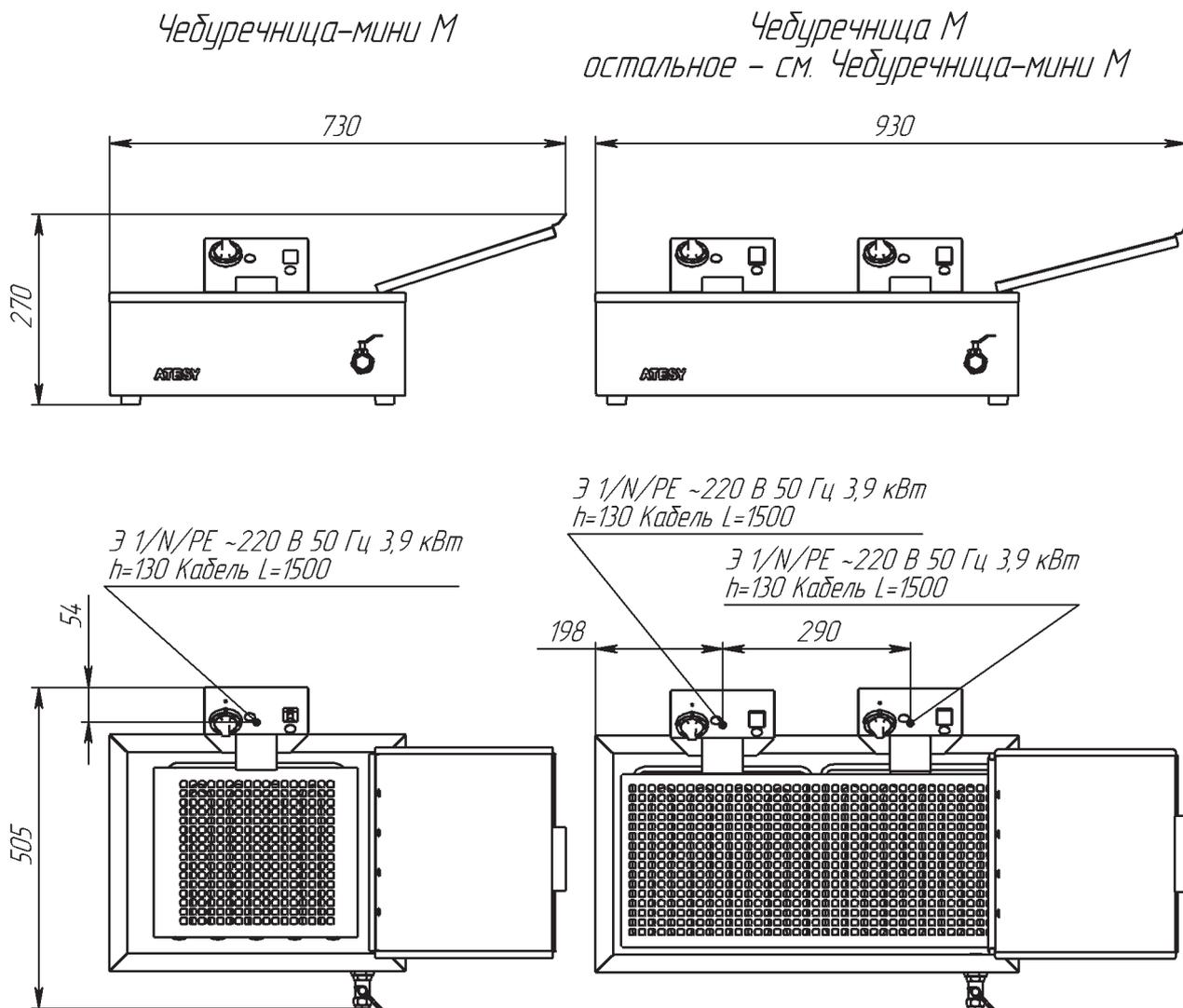
ЧЕБУРЕЧНИЦА-МИНИ М



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Чебуречница М	Чебуречница-мини М
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	930x505x270	730x505x270
Номинальная мощность	кВт	2x3,9	3,9
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Производительность	шт./час	36...40	16...20
Внутренний размер ванны (длина×ширина×высота)	мм	600x315x115	400x315x115
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	14	6
Время приготовления чебурека	мин.	6...7	
Одновременное приготовление чебурек в ванне	шт.	4	2
Время разогрева фритюра до температуры +190°С	мин.	25	
Масса	кг	11	8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru