

Аппарат для пончиков

L2000 M/D

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Фритюрница вручную закрывается герметичной паровой крышкой, что позволяет продукту увеличиваться в размере при неизменном заданном весе
- Продолжительное сохранение качества фритюрного масла благодаря импульсному нагреву аппарата
- Расположение нагревательного элемента непосредственно в масляной ванне гарантирует минимальное потребление электроэнергии и поддержание постоянного уровня температуры
- Малое поглощение жира продуктом благодаря поддержанию постоянного уровня температуры
- Три программы фритирования, каждая включает до 3 переворотов
- Звуковой сигнал извещает о необходимости переворота и завершении цикла фритирования
- На дисплее отображается остаточное время цикла фритирования
- Газовый амортизатор позволяет легко поднимать переворотную корзину

КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ ЛИНИИ 2000 М РАССЧИТАНА НА СОХРАНЕНИЕ ТРЕХ ПРОГРАММ ФРИТИРОВАНИЯ С ТРЕМЯ ПЕРЕВОРОТАМИ. НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ ОСТАТОЧНОЕ ВРЕМЯ РАБОЧЕГО ЦИКЛА, ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ИЗВЕЩАЕТ О НЕОБХОДИМОСТИ ПЕРЕВОРОТА ПРОДУКТОВ И О ЗАВЕРШЕНИИ ЦИКЛА, ЧТО В СОВОКУПНОСТИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОЛУЧЕНИЕ КАЧЕСТВЕННОГО РАВНОМЕРНО ФРИТИРОВАННОГО ПРОДУКТА.

ОПЦИИ

- Расстоечный шкаф со встроенным резервуаром для воды
- Дренажный фильтр, резервуар для сбора очищенного масла и помпа обратной подачи очищенного масла
- Возможность комплектации станции VA-RIO из двух фритюрниц, объединенных столом
- Переворотная корзина и переворотные лотки на 4 и 6 рядов
- Высокие тележки на 16, 18 и 20 направляющих
- Плоская корзина с крышкой для погружного фритирования
- Комплектация дополнительными аксессуарами

Тестовые заготовки опускаются в корзину при помощи переворотных лотков



Технические характеристики

Длина: M D	1650 мм 1600 мм	2050 мм 2000 мм	2450 мм 2400 мм
Ширина	990 мм	990 мм	990 мм
Вес собственный, примерно	125 кг	135 кг	145 кг
Вес собственный модели с расстоечным шкафом, примерно	156 кг	178 кг	223 кг
Напряжение, 3 фазы	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz	230 V/400 V-50 Hz
Мощность: нагревательный элемент расстоечный шкаф	6,0 кВт 0,95 кВт	7,5 кВт 0,95 кВт	9,0 кВт 0,95 кВт
Электрическое подключение	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A	CEE 400V 16 A
Емкость масляной ванны	34 л / 31 кг	42 л / 39 кг	49 л / 46 кг

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12

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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
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

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47