

## Фритюрница Kocateq EF8LC10

Фритюрница **Kocateq EF8LC10** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемой панелью управления и цифровым контроллером температуры. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.



### Особенности:

- Программируемый 10 канальный контроллер с полностью автоматическим и ручным режимами работы
- Установка:
  - Время жарки
  - Температура
  - Запрет / разрешение начала цикла жарки, в случае не достижения фритюром заданной температуры
- Режимы работы:
  - PR-1 - начало исполнения программы вне зависимости от текущей температуры масла
  - PR-2 - начало исполнения программы только при достижении маслом запрограммированной температуры
- Цифровой контроллер температуры фритюра минимизирует явления гистерезиса при жарке
- 10 программ для регулировки температуры и времени жарки
- Автоматическое опускание корзин при достижении фритюром запрограммированной температуры (корзина не опустится пока фритюр не будет нагрет)
- Автоматический подъем корзины по окончании цикла приготовления
- Возможность корректировки времени жарки в зависимости от количества обжариваемых порций (2 кнопки с произвольно программируемым увеличением времени жарки)
- Простая панель управления на русском языке расположена в углублении фронтальной поверхности для защиты от брызг и механических повреждений
- Акустический сигнал по окончании приготовления
- Отображение:
  - Текущая и заданная температура
  - Время до окончания цикла приготовления
- Наклоняемый вверх блок нагревательных элементов
- Замена масла путем слива из извлекаемой емкости

### Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительная емкость для быстрой перезарядки фритюрницы чистым маслом

**Цена: 58950 руб.**

Характеристики	
Высота	415 мм
Ширина	265 мм

Характеристики	
Глубина	567 мм
Мощность	3 кВт
Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Вес (с упаковкой)	16 кг
Объем одной ванны	8 л
Габариты в упаковке	320x590x450 мм
Температурный режим	от 50 до 200 °С
Страна-производитель	Ю. Корея

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**