



## Фритюрницы и чебуречницы



- На фритюрницы и чебуречницы разделены условно: фритюрницы оснащены дополнительным защитным датчиком и термовыключателем
- Для приготовления продуктов с низким пенообразованием, для которых важна площадь поверхности фритюра: чебуреки, пирожки, пончики и т.д.
- Терморегулятор до 200 °С
- Время нагрева не более 15 минут

| Артикул | Описание                                       | Объем ванны, л | Мощность/напряжение | Габариты, мм | Вес, кг |
|---------|--|----------------|---------------------|--------------|---------|
| ЭФ-6Н   | Фритюрница настольная, с аварийным термостатом | 6              | 2,5 кВт/220 В       | 375x545x260  | 7       |
| ЭФ-6НЧ  | Чебуречница настольная                         | 6              | 2,5 кВт/220 В       | 375x545x260  | 7       |
| ЭФ-12Н  | Фритюрница настольная, с аварийным термостатом | 12             | 5 кВт/220 В         | 690x560x260  | 14      |
| ЭФ-12НЧ | Чебуречница настольная                         | 12             | 5 кВт/220 В         | 690x560x260  | 14      |
| ЭФ-18Н  | Фритюрница настольная, с аварийным термостатом | 18             | 7,5 кВт/380 В       | 1015x550x260 | 22      |
| ЭФ-18НЧ | Чебуречница настольная                         | 18             | 7,5 кВт/380 В       | 1015x550x260 | 22      |



ЭФ-12НЧ



ЭФ-18НЧ



ЭФ-6НЧ

## Оборудование для хот-догов

### Паровой домик:

- Рабочая камера разделена на 2 отсека
- Возможна выемка перегородки для разогрева другого вида продуктов (варёной кукурузы и др.)
- Регулировка подачи пара в отсеке для булочек
- Крыша с двумя откидными дверцами: форма не допускает попадания конденсата на булочки
- Время разогрева воды не более 30 мин
- Рекомендуется для варёных сосисок, которые не подлежат грилированию

### Карусельный гриль:

- Выдвижной отсек для подогрева булочек
- Барабан оснащён тормозом для удобной загрузки и выгрузки продукта
- Подсветка и яркое оформление – отличный способ привлечь покупателей
- Время приготовления 12-18 минут
- Для сосисок и колбасок длиной более 12 см рекомендуется гриль МК-1.44М



| Артикул  | Описание  | Мощность/напряжение | Габариты, мм | Вес, кг |
|----------|---|---------------------|--------------|---------|
| МК-1.35  | Аппарат для хот-догов паровой настольный, с вертикальной загрузкой, с 2 отсеками: камерой для сосисок (50 шт) и камерой для булочек (30 шт) | 0,8 кВт/220 В       | 470x410x425  | 8       |
| МК-1.22  | Аппарат для хот-догов карусельный, настольный, с камерой для сосисок (22 шт) и выдвижным ящиком для булочек (14 шт)                         | 1,4 кВт/220 В       | 375x400x610  | 19      |
| МК-1.44М | Аппарат для хот-догов карусельный, настольный, с камерой для сосисок (44 шт) и выдвижным ящиком для булочек (28 шт)                         | 1,4 кВт/220 В       | 520x400x610  | 22      |



МК-1.44М



МК-1.35



МК-1.22

## Электрические шашлычницы

- Три ряда установки шампуров: рабочий, для подогрева и для заготовок.
- Автоматическое вращение шампуров двух верхних уровней, независимый привод для каждого уровня
- Независимое включение ТЭНов
- Время нагрева не более 15 минут
- Рекомендуемый размер кусочков – до 5x5 см

- Возможна установка решётки для приготовления рыбы, овощей, мелкокусковых п/ф: крылья, ножки и т.д.
- Использование лотка для угля (доп. опция) добавит аромата приготавливаемым блюдам
- В комплект входят шампуры для рабочего уровня: 4/8/12шт. Шампуры можно приобрести отдельно

| Артикул   | Описание  | Мощность/напряжение | Габариты, мм | Вес, кг |
|-----------|---|---------------------|--------------|---------|
| МК-22.4Э  | Гриль-шашлычница "Кебаб", настольный, с 4 рабочими шампурами (с приводом на 7 шампуров)   | 2,63 кВт/220 В      | 560x460x560  | 25      |
| МК-22.8Э  | Гриль-шашлычница "Кебаб", настольный, с 8 рабочими шампурами (с приводом на 15 шампуров)  | 5,13 кВт/220 В      | 860x460x560  | 32      |
| МК-22.12Э | Гриль-шашлычница "Кебаб", настольный, с 12 рабочими шампурами (с приводом на 23 шампура). | 7,63 кВт/380 В      | 1160x460x560 | 40      |



МК-22.4Э



МК-22.8Э



МК-22.12Э

## Грили для шаурмы

- Регулировка расстояния между вертелом и ТЭНами
- Независимое включение ТЭНов
- Электрический привод вращения вертела помогает частично «разгрузить» повара
- Электрический привод можно докупить отдельно, уже на имеющийся гриль
- 1 вертикальный шампур



| Артикул  | Привод        | Количество ТЭНов | Загрузка, кг | Мощность/напряжение | Габариты, мм | Вес, кг |
|----------|---------------|------------------|--------------|---------------------|--------------|---------|
| МК-2.2Э  | Ручной        | 2                | 30           | 5 кВт/220 В         | 500x590x750  | 18      |
| МК-2.2ЭП | Электропривод | 2                | 30           | 5,05 кВт/220 В      | 500x590x920  | 21      |
| МК-2.3Э  | Ручной        | 3                | 50           | 7,5 кВт/380 В       | 500x590x1050 | 22      |
| МК-2.3ЭП | Электропривод | 3                | 50           | 7,55 кВт/380 В      | 500x590x1220 | 25      |



МК-2.2Э



МК-2.2ЭП



МК-2.3Э



МК-2.3ЭП