

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Фритюрницы



Фритюрница HEF-4L

Электрическая фритюрница – незаменимое оборудование профессиональной кухни предприятий общепита. С ее помощью можно приготовить не только картофель фри, но и другие блюда, технология приготовления которых подразумевает обжаривание в большом количестве масла. Это и всевозможные пончики, блюда в кляре, мясные и рыбные закуски и многое другое.

Настольная фритюрница HEF-4L с одной рабочей емкостью рассчитана на объем чаши 4 л. Это негабаритный, но мощный аппарат, незаменимый на объектах общепита, в кулинариях и на собственных кухнях предприятий торговли. Материал изготовления – нержавеющая сталь. Модель оснащена системой поддержания постоянной температуры масла, без перегрева и его горения. Удобно расположенный терморегулятор позволяет выставлять температуру от 50 до 200 градусов.

Плотно закрывающаяся крышка предотвращает разбрызгивание горячего масла и гарантирует безопасный процесс приготовления блюд.

Настольная фритюрница HEF-4L технические характеристики:

Характеристики	HEF-4L
Объем чаши (л)	4
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2
Габариты аппарата (мм)	265*385*320
Вес аппарата (кг)	5

Фритюрница HEF-4L-2 (2 емкости)

HEF-4L-2 – модель настольной фритюрницы с двумя рабочими емкостями, объемом по 4 л каждая. Это профессиональное оборудование предназначено для жарки во фритюре мяса, морепродуктов, птицы, изделий из теста, картофеля и других овощей на предприятиях общественного питания и в магазинах с собственной готовой продукцией. Две независимо управляемые емкости позволяют увеличить производительность и выход готовых блюд.

Материал изготовления – высококачественная нержавеющая сталь. Корзины – также из нержавеющей стали, с удобными термостойкими ручками. Ячейки корзины позволяют использовать ее для жарки мелких продуктов.

Благодаря встроенному терморегулятору, постоянно поддерживающему заданную температуру в диапазоне от 50 до 200 градусов, масло в ёмкостях не кипит и не пригорает. Это минимизирует выделение канцерогенных веществ и обеспечивает высокие вкусовые и эстетические качества готового продукта.

Высокий уровень безопасности – еще одна отличительная черта модели HEF-4L-2. Она оснащена датчиком аварийного отключения, если в каретках понижается предельный минимум масла. А особая форма крышки предотвращает разбрызгивание горячего масла, равно как и попадание внутрь посторонних предметов и воды.

Настольная фритюрница HEF-4L-2 технические характеристики:

Характеристики	HEF-4L-2
Объем чаши (л)	4+4
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	4
Габариты аппарата (мм)	490*385*320
Вес аппарата (кг)	9.2

Фритюрница HEF-6L

HEF-6L – модель электрической промышленной фритюрницы, оснащенная одной рабочей емкостью (ванной) объемом 6 л. Предназначена для приготовления во фритюре (разогретом масле) различных блюд – картофеля фри, чебуреков, беляшей, пончиков, нагетсов и других продуктов из мяса, птицы и рыбы (в том числе в кляре), теста и овощей. Обеспечивает получение равномерной хрустящей корочки.

Фритюрница выполнена полностью из нержавеющей стали, включая корзину. Плотно закрывающаяся крышка и ручки из термостойкого материала обеспечивают безопасность процесса жарки.

Настольная фритюрница HEF-6L технические характеристики:

Характеристики	HEF-6L
Объем чаши (л)	6
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2.5
Габариты аппарата (мм)	310*410*290
Вес аппарата (кг)	5.6

Фритюрница HEF-6L-2 (2 емкости)

HEF-6L-2 — двухсекционная фритюрница, предназначенная для приготовления блюд путем обжаривания в горячем масле (фритюре). Настольная эргономичная конструкция оптимально подходит для предприятий общественного питания и ритейла. Позволяет приготовить одновременно два разных блюда или одно в больших объемах за счет двух емкостей для жарки. Объем каждой — 6 литров.

Фритюрница оснащена удобным термостатом, температура нагрева масла устанавливается для каждой емкости автономно. Имеется опция автоматического поддержания температуры приготовления на заданном уровне. Это не позволяет продукту пригорать и сохраняет его вкусовые и эстетические свойства. Диапазон рабочих температур от 50 до 200 градусов (продукт можно как «томить» в масле, так и быстро обжаривать до получения сухой, хрустящей корочки).

Среди других достоинств модели:

- простой и удобный процесс замены масла за счет съемных гасроемкостей;
- предотвращение разбрызгивания масла за счет плотного закрытия крышки из термостойкого материала;
- удобные ручки с теплоизоляцией для безопасной работы оператора.

Настольная фритюрница HEF-6L-2 технические характеристики:

Характеристики	HEF-6L-2
Объем чаши (л)	6+6
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	5
Габариты аппарата (мм)	590*385*320
Вес аппарата (кг)	10.2

Фритюрница HEF-8L

Фритюрница HEF-8L с одной ёмкостью на 8 литров предназначена для приготовления изделий из мяса, рыбы, птицы, теста и овощей в ресторанах, барах, кафе, других предприятиях общественного питания и в торговых сетях с собственным производством. Обжаривание продуктов во фритюре особенно популярно в заведениях фаст-фуда, пивных барах, пабах и т.п.

Настольная фритюрница HEF-8L технические характеристики:

Характеристики	HEF-8L
Объем чаши (л)	8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	2.8
Габариты аппарата (мм)	310*410*340
Вес аппарата (кг)	6.2

Фритюрница HEF-8L-2 (2 емкости)

Фритюрница HEF-8L-2 – аналог модели HEF-8L с двумя гастроёмкостями (ваннами). Предназначена для жарки в разогретом масле различных продуктов – мяса, рыбы, морепродуктов, овощей (в том числе в кляре), изделий из теста и т.п. В HEF-8L-2 можно готовить гарниры, основные блюда и горячие закуски с хрустящей корочкой. Может использоваться в столовых, барах, ресторанах, кафе и на других предприятиях общественного питания. Модель востребована и в ритейле – ее устанавливают в магазинах и супермаркетах с собственной продукцией и отделами кулинарии.

Фритюрница выполнена полностью из нержавеющей стали и отвечает всем санитарно-гигиеническим нормам РФ и ЕС. Корзины оснащены удобными термоизолированными ручками. Размер ячеек корзин позволяет готовить мелкие куски продукта. Съёмная конструкция гастроёмкостей упрощает процесс замены масла и обеспечивает легкую мойку и очистку оборудования. Плотно закрывающаяся крышка предотвращает разбрызгивание масла.

Настольная конструкция требует для своей установки минимум свободного рабочего пространства. Наличие двух рабочих ёмкостей существенно увеличивает производительность оборудования, а возможность автономной установки температуры нагрева масла дает возможность одновременно готовить как разные блюда, так и двойную порцию одного и того же продукта. Диапазон нагрева – от 50 до 200 градусов.

Благодаря опции поддержания заданной температуры жарки минимизирована возможность подгорания масла и выделения канцерогенных веществ. Имеется датчик уровня масла.

Настольная фритюрница HEF-8L-2 технические характеристики:

Характеристики	HEF-8L-2
Объем чаши (л)	8+8
Напряжение (В)	220
Мощность (кВт)	5.6
Габариты аппарата (мм)	592*410*340
Вес аппарата (кг)	11

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru