

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://kocateq.nt-rt.ru> || [kqt@nt-rt.ru](mailto:kqt@nt-rt.ru)

## Фритюрницы напольные

### Фритюрница напольная автоматическая с 2 ваннами 14 л EFL2TC

Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны, 2 корзины, объем масла 14+14л с автоматическим подъемом корзин. Программируемый 12- канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы. Программирование пропорционального изменения времени нагрева и отключения в 30 секундном цикле для исключения перегрева и резкого охлаждения фритюра. Система автоматического подъема и опускания корзин с отдельными приводами и включением. Подъем корзин сопровождается акустическим сигналом. Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления. Температура фритюра от 50-200 градусов Цельсия. Простая панель управления на русском языке расположена в углублении фронтальной поверхности для защиты от брызг и механических повреждений. LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки (поддерживается прямой и обратный отсчет). Защитный термостат. Корпус из нержавеющей стали AISI 304. Поднимаемый вверх блок нагревательных элементов и простая очистка. Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде.

#### Технические характеристики:

Мощность, кВт.	17
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	80
Ширина, см.	40
Высота, см.	150
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	да
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15



### Фритюрница напольная для жарки под давлением с 1 ванной 25 л PFE450

Фритюрница электрическая под давлением, напольная. Фритюрница без встроенной системы фильтрации. Максимальный рабочий объем масла: 25 л. Разовая загрузка до 8,5 кг. Все части, соприкасающиеся с продуктами питания из нержавеющей стали AISI 304, крышка из анодированного сплава алюминия. Рамная конструкция heavy-duty. Прямоугольная емкость для жарки. ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок. Большая «холодная зона». Встроенная емкость для слива масла. Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разливания фритюра на стенки жаровни и пол. Крышка, подпружиненные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty. Аналоговая панель управления. Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки.

#### Технические характеристики:

Мощность, кВт.	13.5
Длина упаковки, см.	103
Ширина упаковки, см.	51
Высота упаковки, см.	123
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	96.8
Ширина, см.	48.6
Высота, см.	121.9
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	под давлением
Объем ванны	от 23 до 28
Вес брутто, кг	120



## Фритюрница напольная с 1 ванной 52 л Kocateq EF521

Фритюрница электрическая напольная, 1 ванна объемом 52 л. Минимальный объем масла 15 л, максимальный объем масла 32 л. Корпус и ванна из нержавеющей стали AISI 304.

Сливной кран на дне ванны. Использование длинных ТЭНов и большая холодная зона позволяют использовать во фритюрнице масло без частых замен.

Аналоговая панель управления: термостат от 60 до 200 °С, индикатор сетевого подключения и включения нагревательных элементов. Защитный термостат.

1 корзина размером 30\*56\*17 см (ш\*д\*в) в комплекте поставки.

### Технические характеристики:

Мощность, кВт.	7.5
Длина упаковки, см.	74
Ширина упаковки, см.	63
Высота упаковки, см.	54
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	74
Ширина, см.	63
Высота, см.	54
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 29 до 63
Вес брутто, кг	28



## Фритюрница электрическая для жарки под давлением с 1 ванной 25 л Kocateq PFE600

Фритюрница электрическая под давлением, напольная, 1 ванна, объем 25 л.

Фритюрница со встроенной системой фильтрации из нержавеющей стали AISI304.

Крышка из анодированного сплава алюминия. Рамная конструкция heavy-duty. Прямоугольная емкость для жарки.

Производительность по готовому продукту, около 25 кг/ч. Разовая загрузка до 8,5 кг. Избыточное давление 0,085 кПа. ТЭНы большой длины, расположенные в емкости вдоль стенок. Большая «холодная зона».

Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разливания фритюра на стенки жаровни и пол. Крышка, подпружиненные петли крышки, замок крышки класса heavy-duty.

Цифровая панель управления с LED индикатором. Контроллер с функцией программирования (8 программ приготовления вызываемых простым нажатием кнопки с номером программы).

Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки.

Система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме. Регулировочный и защитный термостат. Диапазон температур: 0-210. Цифровой таймер с диапазоном работы 0-90 мин. Акустический сигнал по окончании приготовления. Четыре колеса (два с функцией блокировки).

Русифицированный контроллер и интерфейс пользователя. Дополнительно поставляются фильтрационные пакеты. В комплекте поставки одна корзина со съемной ручкой.

### Технические характеристики:

Мощность, кВт.	13.5
Длина упаковки, см.	103
Ширина упаковки, см.	51
Высота упаковки, см.	129
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	96.8
Ширина, см.	48.6
Высота, см.	121.9
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	1
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	под давлением
Объем ванны	от 23 до 28
Вес брутто, кг	147



# Фритюрница электрическая напольная с 2 программами, с 2 ваннами 14+14 л Kocateq EF18C2

Фритюрница электрическая напольная, 2 ванны, объем 2\*14 л, относится к классу HEAVY-DUTY, из нержавеющей стали AISI 304. Цифровая панель управления с 2 программами.

Электронный контроллер с функцией программирования температуры фритюра (0-190 °C), времени жарки. Акустический сигнал по окончании времени жарки. Панель управления в защищенной нише фронтальной панели. ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, а это важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом.

Удельное тепловыделение 640 Вт/л. ТЭН-ы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки фритюрницы. Система защиты, отключающая нагрев ТЭН-ов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра. В случае аварии термостата срабатывает защитный термостат.

Специальная форма ванны фритюрницы, суженная к низу, и большая холодная зона.

2 корзины класса Heavy-duty размером 336\*145\*145 входит в комплект поставки.

## Технические характеристики:

Мощность, кВт.	18
Длина упаковки, см.	92
Ширина упаковки, см.	50
Высота упаковки, см.	120
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	12 месяцев
Глубина, см.	80
Ширина, см.	40
Высота, см.	85
Напряжение	380/3/50
Функция автоподъема корзин	нет
Количество ванн	2
Подключение	электрическое
Установка	напольная
Приготовление	традиционное
Объем ванны	от 11 до 15
Вес брутто, кг	75



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://kocateq.nt-rt.ru> || [kqt@nt-rt.ru](mailto:kqt@nt-rt.ru)