

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
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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

www.sikom.nt-rt.ru | | sog@nt-rt.ru

Технические характеристики на чебуречницы, фритюрницы электрические настольные ЭФ-6Н, ЭФ-12Н, ЭФ-12НЕ, ЭФ-18Н, ЭФ-6НЧ, ЭФ-12НЧ, ЭФ-18НЧ КОМПАНИИ **SIKOM**

Фритюрница электрическая настольная ЭФ-6Н, ЭФ-12Н, ЭФ-12НЕ, ЭФ-18Н

Различаются емкостями ванны



Фритюрница электрическая для чебуреков (чебуречница) настольная, с 1 ванной и откидной крышкой предназначена для приготовления пончиков, чебуреков, пирожков и других изделий (кроме продуктов с высоким пенообразованием, например картофеля) в большом количестве фритюра. Площадь поверхности фритюра - 900см². Длина с откинутой крышкой - 695мм. Все детали фритюрницы, контактирующие с пищевыми продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Фритюрница состоит из рабочей ванны и съемного нагревательного блока. К рабочей ванне, имеющей кран для слива остывшего фритюра, при помощи распорки присоединяется откидная крышка-полка, которая является крышкой при неработающей фритюрнице, а при работе - полкой для готового продукта. Съемный нагревательный блок состоит из теплогенерирующего устройства (ТЭНа) и терморегулирующего устройства. На панели съемного нагревательного блока расположены ручка регулятора температуры и индикаторная лампа работы ТЭНа. Съемный нагревательный блок плотно устанавливается на борт рабочей ванны, противоположный сливному крану. Принцип работы фритюрницы основан на нагреве фритюра погруженным в него ТЭНом. Так как ТЭН имеет значительную заделку электродов внутри трубки, ТЭН нагревается только в зоне, погруженной во фритюр. Поэтому в этой фритюрнице отсутствует эффект «бортовой полосы», приводящий к преждевременному окислению фритюра. Процесс жарки осуществляется при контакте поверхности приготавливаемого изделия (например, чебурака) с нагретым фритюром. При этом одновременно с теплообменом происходит процесс замещения влаги фритюром. Так как жарка происходит не погружным способом, продукты необходимо переворачивать для обжарки другой стороны. При жарке во фритюре создаются хорошие условия для теплообмена и обеспечивается равномерное образование корочки на всей поверхности продукта. В комплекте: вкладыш перфорированный, крышка-полка с распоркой.

Чебуречница электрическая настольная ЭФ-6НЧ, ЭФ-12НЧ, ЭФ-18НЧ

Различаются емкостями ванны



Ищете аппарат, позволяющий быстро и качественно жарить в разогретом масле чебуреки, пончики с начинкой и без, разнообразные пирожки и прочую выпечку? Хотите приобрести оборудование, которое позволит значительно расширить меню вашей точки общепита? Тогда компактные, высокопроизводительные и энергоемкие чебуречницы от завода Sikom СПб- это то, что вам действительно нужно.

Любая профессиональная электрическая чебуречница Сиком (настольная или напольная)- это высокопроизводительное оборудование, предназначенное для приготовления во фритюре самых разных продуктов в условиях кухонь ресторанов, кафе, баров. Такое устройство великолепно жарит чебуреки, пирожки и пончики в любых, даже самых больших объемах. Благодаря небольшому весу и компактным габаритам, оно также эффективно и бесперебойно работает в передвижных пунктах питания.

Конструктивно любая электрическая настольная фритюрница от Sikom отличается основательной герметизацией электродов внутри технологических трубок. ТЭНы такого агрегата, благодаря применению оригинального перфорированного вкладыша, нагреваются исключительно в зоне погружения во фритюр, а значит отсутствует эффект «бортовой полосы», преждевременно окисляющий горячее рабочее масло.

Корпус оборудования изготовлен из нержавеющей стали

Преимущества оборудования Sikom СПб для приготовления чебуреков

Чебуречные агрегаты производства Sikom обладают массой достоинств, которые наделяют их существенным списком преимуществ перед другими видами аналогичного оборудования. Эти устройства:

- высокопроизводительны;
- просты в управлении;
- безопасны для оператора;
- экономичны в вопросах потребления электрической энергии;
- конструктивно прочны и надежны;
- долговечны в эксплуатации;
- не требуют сложного обслуживания;
- отвечают действующим требованиям санитарных правил (легко разбираются, моются, сушатся);
- могут использоваться для приготовления любых продуктов с невысоким пенообразованием.

Фритюрницы и чебуречницы ЭФ

Предназначены для приготовления во фритюре различных продуктов с низким пенообразованием (кроме картофеля). Экономичны, надежны, компактны. Фритюрницы дополнительно оборудованы системой защиты от перегрева и снабжены перфорированным вкладышем.

ЭФ-6Н



ЭФ-12Н



ЭФ-6НЧ



ЭФ-12НЧ



ЭФ-18НЧ



specification / технические характеристики	PRF-11/300M	PR-7	ЭФ-6НЧ	ЭФ-12НЧ	ЭФ-18НЧ	ЭФ-6Н	ЭФ-12Н
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	220	220	220	220	380	220	220
Frequency, Hz / Частота, Гц	50	50	50	50	50	50	50
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	5000	5000	2500	5000	7500	2500	5000
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	12	12	6	12	18	6	12
Warm-up time (at the most), min / Время разогрева (не более), мин	15	15					
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7	7					
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные плунжерные пары (диаметр), мм							
basic set of options / в комплектации	30	30					
extra options / опция	36, 40	36, 40					
Donuts weight, gm / Масса пончиков, г	20-60	20-60					
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час	300	300					
Machine weight, kg / Масса аппарата, кг	18	17	7,5	14	22,5	7,5	14
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1030/560/560	1030/560/520	695/560/260	1010/560/260	1655/560/260	695/560/260	1010/560/260

- Patent RF № 2181981 / Патент РФ № 2181981
- Certificate RF № POCC RU.AE44.B45252 / Сертификат РФ № POCC RU.AE44.B45252
- Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC

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
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
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
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
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
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

www.sikom.nt-rt.ru | | sog@nt-rt.ru