

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)26-90-48
 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
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Саранск (8342)22-96-24
 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
 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

<https://jufeba.nt-rt.ru> || jab@nt-rt.ru

Модуль для очистки фритюра серии FF. Технические характеристики.



Отличная опция для Фритюрниц Серий Тк / WW / WW-A / WW-AT.

Значительно увеличивает срок службы фритюра

Фильтр в любое время можно легко установить в интегрированный модуль, а также просто, быстро и безопасно чистить. Благодаря удобной, ежедневной чистке улучшается качество продукции, а также значительно увеличивается срок службы фритюрного масла.

Основные характеристики

Модуль выполнен из нерж. стали, состоит из входного патрубка, расположенного непосредственно под клапаном слива масла из фритюрной ванны, фильтровального отсека для специального плоского фильтра, емкости для фритюра, насоса с гибким шлангом, который напрямую подсоединен к фритюрной ванне, кабеля с переключателем и штекером для функции нагрева.

Система фильтрации может быть модернизирована под существующее оборудование.

Технические характеристики

Технические характеристики	FF-05	FF-10	FF-20	FF-X20
Размеры (мм) Ш/Г/В	280/680/770	315/680/770	350/680/770	485/680/770
Емкость (л)	80	90	100	140
Размеры фильтра (мм)	400 × 190	400 x 222	400 x 255	400 x 255
Мощность	0,1/230	0,1/230	0,1/230	0,1/230