



НЕПРЕРЫВНАЯ ФРИТЮРНИЦА NORMIT OIL MINI ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ И КЕЙТЕРИНГА



Непрерывная фритюрница **NORMIT OIL MINI** для гастрономии и кейтеринга прекрасно подходит для фритювления мяса, пельменей, котлет, морепродуктов, птицы и овощей погружным способом. Фритюрница **NORMIT OIL MINI** обеспечивает непрерывное фритювление и стабильный результат обжарки. Продукт может загружаться во фритюрницу через подающую конвейерную ленту или вручную. Фритюрница **NORMIT OIL MINI** оснащена прижимной и конвейерной лентами, что позволяет не переворачивать продукт во время обжарки.



Непрерывная фритюрница **NORMIT OIL MINI** для гастрономии и кейтеринга оснащена **СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ ПОДАЧИ МАСЛА**, которая позволяет контролировать подачу масла, его объем и температуру для достижения наиболее оптимального режима обжарки продукта. Конструкция непрерывной фритюрницы **NORMIT OIL MINI** для гастрономии и кейтеринга обеспечивает **НЕПРЕРЫВНУЮ ФИЛЬТРАЦИЮ МАСЛА**, что исключает появление в масле мелких подгорелых кусочков и обеспечивает стабильно высокое качество продукта.



Непрерывная фритюрница **NORMIT OIL MINI** для гастрономии и кейтеринга чрезвычайно **ЛЕГКА В ОБСЛУЖИВАНИИ**, ее использование не требует особой квалификации персонала, все элементы конструкции легко разбираются для мойки. Конструкция фритюрницы **NORMIT OIL MINI** удовлетворяет всем европейским нормам безопасности. Полностью исключен неконтролируемый выброс пара или горячего масла, а также контакт человека с горячей поверхностью.

ПРИЯТНЫЕ МЕЛОЧИ

- результат обжарки во фритюрнице **NORMIT OIL MINI** всегда одинаковый, в то время как персонал, работающий на кухне не может поддерживать стабильное качество обжарки
- на ФРИТЮРНИЦУ **NORMIT OIL MINI** может быть установлен дозатор с насадками под различные изделия
- выгрузка готовых продуктов происходит с легкостью через загрузочный стол
- в любом месте транспортной ленты может быть установлен выгрузчик продукта, так что Вы сможете готовить различные продукты одновременно.



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ФРИТЮРНИЦЕ NORMIT OIL MINI:

- Подающая конвейерная лента необходимой длины
- Мобильная подставка
- Приемная емкость для выкладки готовых изделий

