



**Оборудование бренда
CNIX**





Компания была основана в 2007 году и расположена в зоне экономического развития Шанхай ЦзюФу. Завод занимает площадь 13000 квадратных метров, специализируется на производстве оборудования для фаст-фуда и хлебопекарного оборудования.

Продукция компании прошла **маркировку СЕ** (европейское соответствие) и на данный момент экспортирует оборудование в Россию, страны Евросоюза и Ближнего Востока.

Фритюрницы CNIX проектировались как прямой аналог ушедшего с рынка Henny Penny и в полной мере могут их заменить.



Heavy duty фритюрницы



Профессиональные фритюрные аппараты "Heavy-Duty" предназначены для приготовления продуктов во фритюре в больших количествах на предприятиях с высокой проходимостью.

От обычных такие аппараты отличаются множеством дополнительных функций, среди которых: фильтрация масла, автоматический подъем корзин по таймеру, сохранение программ приготовления.

Благодаря использованию цифрового термостата позволяют минимизировать падения температуры фритюра после загрузки продукта (особенно замороженного), во-вторых, позволяют избежать перегрева фритюра, что положительно сказывается на сроке его эксплуатации и, соответственно, на качестве обжаренных продуктов.

Температурный режим до + 200°C - актуален для жарки рыбы и морепродуктов.



Открытые фритюрницы

Фритюрница открытого типа CNIX OFE-213 и OFE-H213 (автоматический подъем корзин)

- ✓ Объем масла до min. отметки - 11,6 л
- ✓ Два контроллера на каждую ванну
- ✓ Отдельный контроль температуры и времени приготовления
- ✓ 6 циклов приготовления
- ✓ Максимальная загрузка продукта 1,6 кг
- ✓ Имеется режим ожидания
- ✓ Датчик, который подает сигнал, в случае загрязнения масла
- ✓ Высокоэффективные нагревательные элементы, экономия электроэнергии
- ✓ Простая система управления
- ✓ Имеется встроенная фильтровальная система
- ✓ Мощность 14,3 + 14,3 кВт.
- ✓ Напряжение – 380 В
- ✓ Подходит бумага фильтровальная ФИЛТА-504264 420 x 640 мм
- ✓ В комплект поставки входят 2 решетчатые корзины с ручьями из высококачественной нержавеющей стали AISI 201

В наличии
на складе

OFE-213



OFE-H213
автоподъем
корзин



Фритюрницы под давлением

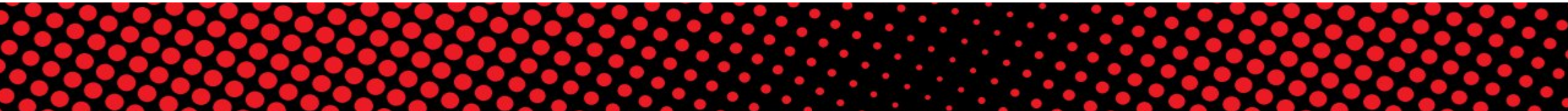
Основное конструктивное отличие фритюра под давлением от открытого заключается в том, что источники тепла (ТЭНы) размещены по периметру котла выше уровня дна, а не снизу.

Продукт погружается в предварительно подогретое масло, и крышка аппарата герметично закрывается. Давление в рабочей зоне составляет около 1 атм. В самом начале процесса обработки из пищевых продуктов испаряется небольшое количество влаги. Ее дальнейшему высвобождению препятствует избыточное давление, которое помогает сохранить натуральные соки и предотвратить поглощение продуктом масла.

Под каждый продукт можно запрограммировать фритюрницу по времени и температуре приготовления. Это означает, что не нужно нанимать высокопрофессионального повара - достаточно оператора, который будет загружать продукт и выбирать в меню компьютера кнопку, соответствующую типу приготавливаемого блюда.

Аппараты обладают многоступенчатой системой безопасности, включающей аварийный механический клапан, который сбрасывает излишнее давление в случае нештатной ситуации, и специальный механический запор, не позволяющий поднять крышку при избыточном давлении в котле.

Так как для жарки пищи под давлением требуется более низкая температура, техника потребляет меньше энергии. Эта особенность также позволяет дольше использовать масло.



Фритюрница под давлением CNIX PFE-800

- ✓ Фритюрница напольная электрическая, 1 ванна на 24 л масла
- ✓ Выполнена из нержавеющей стали
- ✓ Модель оснащена прямоугольной ванной с крышкой, техническим отделением с распашной дверью, панелью управления с LED-индикаторами и манометром
- ✓ Встроенная система фильтрации масла
- ✓ Температурный режим от 50 до 200 °C
- ✓ Аппарат рассчитан на 10 программ, которые можно разбить на 10 этапов
- ✓ Поворотные ролики со стояночным тормозом для удобства транспортировки
- ✓ В комплект поставки входят кабель питания и решетчатая корзина на 3 уровня
- ✓ Производительность по готовому продукту: 25 кг/час
- ✓ Подключение 380 В / 13,5 кВт
- ✓ Габариты, мм: 460x960x1230
- ✓ Вес, кг: 135



В наличии
на складе

Фритюрница настольная под давлением MDXZ-16

- ✓ Фритюрница настольная электрическая, 1 ванна на 11 л масла
- ✓ Корпус и ванна выполнены из высококачественной нержавеющей стали марки 304, рукоятки ванны и крышки – из термостойкого полимера.
- ✓ Возможность создать 3 программы для приготовления блюд
- ✓ Самодиагностика с индикацией кодов ошибок
- ✓ Фронтальный сливной кран с защитным фиксатором рукоятки
- ✓ Наклонная подставка для крышки
- ✓ Температурный режим от 50 до 200 °C
- ✓ Тепловая защита от перегрева
- ✓ В комплект поставки входят кабель питания и решетчатая корзина с рукоятками
- ✓ Подключение 220 В / 3 кВт
- ✓ Габариты, мм: 390x460x540
- ✓ Вес, кг: 19

