

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.nopein.nt-rt.ru | | nie@nt-rt.ru

Технические характеристики на фритюрницы NTT8E, NTT10E, NTT10E-2E, NTG14E, NTP14ESF-СТТ, NTP14ESF-10L, NTP14ESF-10L, NTP14ESF компании Nopein Techniques

Фритюрница NOPEIN NTT10E-2E



Артикул: 01262410

ОПИСАНИЕ ТОВАРА



Фритюрница NOPEIN NTT10E-2E рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других пр торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Программируемый компьютер из 4 пунктов меню
- Температурный датчик RTD
- Плоский нагревательный элемент, обеспечивающий равномерное распределение тепла
- Автоматическое увеличение мощности при добавлении дополнительных порций / падении температуры
- Защитные переключатели высокой температуры и опрокидывания
- Звуковой сигнал при завершении процесса приготовления
- Подъемный нагревательный элемент для большего удобства чистки
- Защита от брызг IPX3

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 257x340x60 мм

Комплектация:

- 2 корзины из никелированной стали

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTT10E-2E ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	680x700x510
Длина, мм	680
Ширина, мм	700

Высота, мм	510
Длина в упаковке, мм	714
Ширина в упаковке, мм	780
Высота в упаковке, мм	578
Вес в упаковке, кг	44
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Наличие таймера	Есть
Установка	Настольная
Количество ванн	2
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Габариты в упаковке, мм	714x780x578
Вес, кг	38.5
Напряжение питания, В	380
Объем, л	20
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	13
Общий объем одной ванны, л 	10
Диапазон температур	29...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTT10E

Артикул: 01262409



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTT10E рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других пред торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Программируемый компьютер из 4 пунктов меню
- Температурный датчик RTD
- Плоский нагревательный элемент, обеспечивающий равномерное распределение тепла
- Автоматическое увеличение мощности при добавлении дополнительных порций / падении температуры
- Защитные переключатели высокой температуры и опрокидывания
- Звуковой сигнал при завершении процесса приготовления
- Подъемный нагревательный элемент для большего удобства чистки
- Защита от брызг IPX3

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 257x340x60 мм

Комплектация:

- 1 корзина из никелированной стали

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTT10E ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
Гарантия	6 месяцев
Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	350x700x510
Длина, мм	350
Ширина, мм	700

Высота, мм	510
Длина в упаковке, мм	384
Ширина в упаковке, мм	780
Высота в упаковке, мм	578
Вес в упаковке, кг	25
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Norein
Наличие таймера	Есть
Установка	Настольная
Количество ванн	1
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Габариты в упаковке, мм	384x780x578
Вес, кг	22.5
Напряжение питания, В	380
Объем, л	10
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	6.5
Общий объем одной ванны, л 	10
Диапазон температур	29...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTT8E

Артикул: 01247288

ОПИСАНИЕ ТОВАРА



Фритюрница NOPEIN NTT8E - незаменимый помощник на кухне ресторана, пивного паба, суши-бара, фастфуда. За счет может использоваться в мини-пекарнях, точках уличной торговли, фуд-кортах и на выездном обслуживании. Оборудование используется отдельно, так и в составе технологических линий.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Программируемый компьютер с 9 клавишами меню + хранение 1 временного меню
- 3 программируемых этапа для каждого цикла приготовления
- Автоматическое продление времени приготовления при добавлении дополнительных порций
- Защитные переключатели высокой температуры и опрокидывания
- Автоматический подъем корзины после окончания процесса приготовления
- Звуковой сигнал при завершении процесса приготовления
- Съемная ванна для масла для более легкой и быстрой очистки
- Подъемные нагревательные элементы для большего удобства чистки
- Защита от брызг IPX3

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 240x300x60 мм
- Длина сетевого шнура: 2 м

Комплектация:

- 1 корзина

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTT8E ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
--------	---

Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	351x576x426
Длина, мм	351
Ширина, мм	576

Высота, мм	426
Длина в упаковке, мм	340
Ширина в упаковке, мм	655
Высота в упаковке, мм	560
Вес в упаковке, кг	19.5
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Наличие таймера	Есть
Установка	Настольная
Количество ванн	1
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Нет
Габариты в упаковке, мм	340x655x560
Вес, кг	17
Напряжение питания, В	220
Объем, л	8
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	3.2
Общий объем одной ванны, л 	8
Диапазон температур	25...200
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-СТТ

Артикул: 01262406



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-СТТ рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна - из пищевой нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Компьютерная панель управления серии СТТ
- По компьютеру на каждую ванну
- На каждую ванну 4 программы
- Широкие ванны с охлаждающей зоной облегчают сбор остатков пищи, что предотвращает ее обугливание
- Имеется автоматическая фильтровальная система
- Светодиодный дисплей
- Удобное программирование и изменение параметров цикла приготовления
- Сброс защиты от перегрева выполняется вручную
- Современный компактный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Температурный диапазон: от 80 до 200°C
- Размеры ванны: 177x396x85 мм

Комплектация:

- 2 корзины

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTP14ESF-СТТ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм	434x888x1156
Длина, мм	434
Ширина, мм	888
Высота, мм	1156
Длина в упаковке, мм	515
Ширина в упаковке, мм	945
Высота в упаковке, мм	1325
Вес в упаковке, кг	120

Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein	
Наличие таймера	Есть	
Установка	Напольная	
Оснащение	закрытая подставка / холодная зона /система фильтрации масла	
Количество ванн	2	
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь	
Кран для слива масла	Нет	
Габариты в упаковке, мм	515x945x1325	
Вес, кг	101	
Напряжение питания, В	380	
Объем, л	27	
Подключение	Электрическое	
Мощность, кВт	14	
Общий объем одной ванны, л 	13	
Диапазон температур	80...200	
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные	

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-10L с крышками для корзин

Артикул: 01276533



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-10L с крышками для корзин - незаменимый помощник на кухне ресторана, пивного паба, с может использоваться как отдельно, так и в составе технологических линий.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Современное компьютерное управление 9 программируемыми пунктами меню
- Верхний концевой выключатель и позиционные выключатели
- Надежный датчик мгновенного действия с высокой точностью измерения - незамедлительно обнаруживает изменение температуры масла, что помогает быстрее вернуться к надлежащей температуре, избегая ненужного нахождения в среде и излишнего поглощения им масла
- Система термостата сводит к минимуму превышение температуры, увеличивая срок службы масла, а также качество приготовления, обеспечивая неизменно высокое качество продуктов
- Плоские нагревательные элементы, более эффективно передающие тепло
- Практичный сливной клапан
- Встроенная система фильтрации масла - занимает всего 6 минут и требует совершения всего 2 простых шагов
- Широкие ванны с охлаждающей зоной облегчают сбор остатков пищи, что предотвращает ее обугливание
- Подъемные нагревательные элементы для большего удобства чистки
- Корзины для жарки размера Twin
- Съёмные держатели для корзин на заднем бортике
- 9-и дюймовые усиленные ножки спереди и опорные колеса с тормозами сзади
- Гарантирует энергосбережение и высокую эффективность
- Современный компактный дизайн
- Защита от брызг IPX4

Дополнительные характеристики: Комплектация:

- Размеры ванны: 177x373x100 мм
- 1 корзина с крышкой

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTP14ESF-10L С КРЫШКАМИ ДЛЯ КОРЗИН ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	434x800x1100
Длина, мм	434
Ширина, мм	800
Высота, мм	1100
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Установка	Напольная
Оснащение	закрытая подставка / холодная зона /система фильтрации масла
Наличие таймера	Есть
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Количество ванн	2
Вес, кг	101
Напряжение питания, В	380
Объем, л	20
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	14
Общий объем одной ванны, л 	10
Диапазон температур	66...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-10L

Артикул:
0126240
2



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-CTT рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна - из пищевой нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Современный компьютер с 9 программируемыми пунктами меню
- Верхний концевой выключатель и позиционные выключатели
- Надежный датчик мгновенного действия с высокой точностью измерения - незамедлительно обнаруживает изменения нагр что помогает быстрее вернуться к надлежащей температуре, избегая ненужного нахождения продуктов в низкотемпературн масла
- Система термостата сводит к минимуму превышение температуры, увеличивая срок службы масла, а также компенсирует к обеспечивая неизменно высокое качество продуктов
- Плоские нагревательные элементы, более эффективно передающие тепло
- Практичный сливной клапан
- Встроенная система фильтрации масла - занимает всего 6 минут и требует совершения всего 2 простых шагов
- для начала ф Широкие ванны с охлаждающей зоной облегчают сбор остатков пищи, что предотвращает ее обугливание
- Подъемные нагревательные элементы для большего удобства чистки
- Корзины для жарки размера Twin
- Съёмные держатели для корзин на заднем бортике
- 9-и дюймовые усиленные ножки спереди и опорные колеса с тормозами сзади
- Гарантирует энергосбережение и высокую эффективность
- Современный компактный дизайн
- Защита от брызг IPX4

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 177x373x100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система подъема корзин

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTP14ESF-10L ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм ?	434x800x1100
Длина, мм	434
Ширина, мм	800
Высота, мм	1100
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Установка	Напольная
Оснащение	закрытая подставка / холодная зона / система фильтрации масла
Наличие таймера	Есть
Материал корпуса ?	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Количество ванн	2
Вес, кг	101
Напряжение питания, В	380
Объем, л	20
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	14
Общий объем одной ванны, л ?	10
Диапазон температур	66...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF

Артикул: 01262401



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-СТТ рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна - из пищевой нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Современный компьютер с 9 программируемыми пунктами меню
- Верхний концевой выключатель и позиционные выключатели
- Надежный датчик мгновенного действия с высокой точностью измерения - незамедлительно обнаруживает изменение температуры масла, что помогает быстрее вернуться к надлежащей температуре, избегая ненужного нахождения в среде и излишнего поглощения им масла
- Система термостата сводит к минимуму превышение температуры, увеличивая срок службы масла, а также качество приготовления, обеспечивая неизменно высокое качество продуктов
- Плоские нагревательные элементы, более эффективно передающие тепло
- Практичный сливной клапан
- Встроенная система фильтрации масла - занимает всего 6 минут и требует совершения всего 2 простых шагов
- Широкие ванны с охлаждающей зоной облегчают сбор остатков пищи, что предотвращает ее обугливание
- Подъемные нагревательные элементы для большего удобства чистки
- Корзины для жарки размера Twin
- Съёмные держатели для корзин на заднем бортике
- 9-дюймовые усиленные ножки спереди и опорные колеса с тормозами сзади
- Гарантирует энергосбережение и высокую эффективность
- Современный компактный дизайн
- Защита от брызг IPX4

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 177x396x85 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система подъема корзин

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTP14ESF ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм ?	434x888x1156
Длина, мм	434
Ширина, мм	888
Высота, мм	1156
Длина в упаковке, мм	990
Ширина в упаковке, мм	530
Высота в упаковке, мм	1300
Вес в упаковке, кг	120
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Наличие таймера	Есть
Установка	Напольная
Оснащение	закрытая подставка / холодная зона /система фильтрации масла
Количество ванн	2
Материал корпуса ?	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Габариты в упаковке, мм	990x530x1300
Вес, кг	101
Напряжение питания, В	380
Объем, л	27
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	14
Общий объем одной ванны, л ?	13
Диапазон температур	66...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

Фритюрница NOPEIN NTG14E

Артикул:
01262411



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Фритюрница NOPEIN NTP14ESF-СТТ рекомендуется к применению в ресторанах, кафе, фаст-фуд заведениях и на других предприятиях общественного питания и торговли.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна - из пищевой нержавеющей стали.

Области применения:

- Приготовление разнообразных блюд в глубоком слое масла

Особенности:

- Верхний концевой выключатель и позиционный контроллер
- Надежный датчик мгновенного действия с высокой точностью измерения - незамедлительно обнаруживает изменение температуры масла, что помогает быстрее вернуться к надлежащей температуре, избегая ненужного нахождения в среде и излишнего поглощения им масла
- Плоские нагревательные элементы, более эффективно передающие тепло
- Широкие ванны с охлаждающей зоной облегчают сбор остатков пищи, что предотвращает ее обугливание
- Подъемные нагревательные элементы для большего удобства чистки
- Корзины для жарки размера Twin
- Съёмные держатели для корзин на заднем бортике
- Дно жаровни наклонено вперед и оснащено сливным клапаном
- Усиленные ножки
- Гарантирует энергосбережение и высокую эффективность
- Современный компактный дизайн
- Защита от брызг IPX4

Дополнительные характеристики:

- Размеры зоны приготовления: 380x363x80 мм

Комплектация:

- 2 корзины размера Twin

ФРИТЮРНИЦА NOPEIN NTG14E ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм



434x713x1006

Длина, мм	434
Ширина, мм	713
Высота, мм	1006
Длина в упаковке, мм	810
Ширина в упаковке, мм	530
Высота в упаковке, мм	1130
Вес в упаковке, кг	64
Производитель	NOPEIN Фритюрницы профессиональные Nopein
Наличие таймера	Нет
Установка	Напольная
Оснащение	закрытая подставка / холодная зона
Количество ванн	1
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Кран для слива масла	Есть
Габариты в упаковке, мм	810x530x1130
Вес, кг	49
Напряжение питания, В	380
Объем, л	21
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	11.8
Общий объем одной ванны, л 	21
Диапазон температур	66...196
Категория	Тепловое оборудование Фритюрницы профессиональные

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.nopein.nt-rt.ru | | nie@nt-rt.ru