COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 04.08.2025

Фритюрница Abat ЭФК-70Л

Артикул: **207975**

Цена с НДС:

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 190
Объем одной ванны, л	70
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	1822
Глубина, мм	926
Высота, мм	964
Вес (без упаковки), кг	245
Вес (с упаковкой), кг	269.5

Фритюрница **Abat ЭФК-70Л** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления продуктов в большом количестве масла. Электронная панель управления с возможностью установки температуры масла, длительности погружения корзины, программирования положения корзины. Фритюрница устанавливается на 6 ножках, регулируемых по высоте. Материал корпуса и корзины - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Режим "растопка масла"
- 10 встроенных программ приготовления и возможность записи собственных (до 2-х шагов в каждой)
- Точный контроль температуры (+/- 1°C)
- Датчик температуры в непосредственном контакте с маслом в ванне
- Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма
- Ванна для слива масла с фильтрацией крупных частиц
- Поворотные нагревательные элементы могут подниматься для облегчения очистки фритюрницы
- Перфорированная корзина с системой открытия днища, предохранительным стопором, изолированной ручкой на 4-х колесах
- Сливной клапан с изолированной ручкой для слива масла из ванны

- Тележка на 3 гастроемкости GN 1/1 с поворотными колесами для установки под воронкой для выгрузки продукта
- Размер корзины: 650x530x150 мм
- Максимальное количество продукта: 7 кг
- Время разогрева масла до 190 °C: 15 мин.
- Расход электроэнергии: 2,5 кВт*ч

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.