COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Фритюрница Kocateq EF11.6-2ALF



Цена с НДС: 340 399 руб.

Артикул: **338924**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 60 до 200
Объем одной ванны, л	15от 11 до 15
Кран для слива	Да
Таймер	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	430
Глубина, мм	865
Высота, мм	1240
Вес (без упаковки), кг	111
Вес (с упаковкой), кг	123

Фритюрница **Kocateq EF11.6-2ALF** предназначается для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Регулировка температуры при помощи термостата, фритюрница оснащена панелью управления. Защитный термостат автоматически отключает напряжение при повреждении основного термостата или перегреве. Фритюрница установлена на колесах. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- 6 программ для каждой ванны
- Автоматический подъем корзин, сопровождаемый акустическим сигналом
- Программируемый 12-канальный контроллер с полностью автоматическим режимом работы
- Цифровой контроллер температуры фритюра (текущей и заданной) и времени, оставшегося до окончания цикла приготовления
- LED индикатор с отображением режима работы, индикацией ошибок, температуры, времени жарки
- Таймер до 59 минут
- Встроенная система фильтрации для каждой ванны

- Замена масла путем слива через кран в емкость, расположенную в закрытом стенде

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