COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница Kocateq EF16-2F



Цена с НДС: 158 945 руб.

Артикул: **520885**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	22от 16 до 22
Кран для слива	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	400
Глубина, мм	800
Высота, мм	1100
Вес (без упаковки), кг	84
Вес (с упаковкой), кг	93

Фритюрница Kocateq EF16-2F предназначается для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, защитным термостатом, краном для слива и большой холодной зоной.

В комплекте 2 корзины Heavy-duty трапециевидной формы.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 200°C
- Общий объем фритюрного масла: от 20 до 32 л
- Размеры корзин:
  - Верхняя часть: 336x165 мм
  - Нижняя часть: 300x120 мм
  - Высота: 152 мм
- 12 программ для установки времени приготовления
- Система фильтрации масла отдельно в каждой ванне
- Помпа слива
- Автоматическое выключение нагрева ТЭНов в поднятом состоянии при отсутствии фритюра
- Установка температуры приготовления для правой и левой ванны

- ТЭН-ы большой длины для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, что позволяет минимизировать перегревание фритюра при контакте с ТЭНом
- ТЭНы на шарнирах, позволяющих поднимать их для очистки емкостей
- Суженная к низу фритюрница

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