COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница ATESY Таверна-2005 (1-секционная, l=300 мм)

Цена с НДС: 36 183 руб.

Артикул: **912068**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 50 до 190
Объем одной ванны, л	9
Габариты ДхШхВ (мм)	300x440x330
Емкость ванны (л)	16
Кран для слива	Да
Подключение, В	220
Ширина, мм	300
Глубина, мм	440
Высота, мм	330
Вес (без упаковки), кг	11
Вес (с упаковкой), кг	12

Фритюрница **ATESY Таверна-2005** используется на предприятиях общественного питания, торговли для приготовления продуктов питания в разогретом масле (фритюре). В модели предусмотрен терморегулятор для контроля температуры и индикаторной лампой. Температурный режим - от 50 до 250 °С, материал корпуса и деталей – пищевая нержавеющая сталь.

В комплект поставки входят сетка для продуктов и крышка для ванны.

Технические характеристики:

- Внутренние размеры ванны: 230x295x200 мм
- Размеры сетки: 200x200x100 мм
- ТЭН из пищевой нержавеющей стали обеспечивает нагрев масла
- Форма и электрическая мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает его контакт с продуктом, тем самым предотвращая подгорание последнего
- Съемный блок управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванны

- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванны
- Кран для слива масла
- Сетка из нержавеющей стали с удобной ручкой с "холодной" пластиковой накладкой
- Крышка для закрытия ванны
- Может быть использована как в составе кухонной линии, так и отдельно

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