COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 18.11.2026

# Фритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/3

**Цена с НДС: 35 799 руб.**

Артикул: **898608**

**Есть в наличии**




| | |
|---|---|
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Количество ванн** | 2 |
| **Тип установки** | настольная |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Температурный режим, °С** | от 50 до 250 |
| **Объем одной ванны, л** | 8 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 4.6 |
| **Ширина, мм** | 386 |
| **Глубина, мм** | 564 |
| **Высота, мм** | 342 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 10 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 11.1 |

Электрофритюрница ATESY Панда-ЕВРО-2х1/3 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена 2 терморегуляторами и 4 индикаторными лампами. Изделие и сетки для загрузки продуктов полностью выполнены из пищевой нержавеющей стали, ручки сеток - из "холодного" пластика.

*В комплект поставки входят 2 фритюрные сетки и крышка для ванны.*

**Особенности:**

- Состоит из фритюрной ванны и блоков управления ТЭНами
- Блоки управления включают в себя ТЭНы, обеспечивающие нагрев масла, и терморегуляторы, предназначенные для поддержания в ваннах заданной температуры масла
- Форма и электромощность ТЭНов оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭНы, исключает их контакт с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание
- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванн
- Съемные блоки управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванн

**Дополнительные характеристики:**

- Объем фритюрной сетки: 2х 2,8 л

- Время разогрева до 190 °C: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: 2x GN 1/3 глубиной 200 мм

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