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-2х1/2

Цена с НДС: 43 765 руб.

Артикул: **274253**

Под заказ



Страна-производитель	Россия
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °С	от 50 до 250
Объем одной ванны, л	13
Общий объем фритюрного масла	от 7 до 14 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	4
Ширина, мм	562
Глубина, мм	568
Высота, мм	342
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	13.1

Фритюрница **ATESY Панда-ЕВРО-2х1/2** 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: 2x 5 л
- Время разогрева до 190 °C: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: 2x GN 1/2 глубиной 200 мм

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