COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 04.08.2025

Фритюрница Abat ЭФК-20-1/3Н

Артикул: **518265**

Цена с НДС:

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 20 до 190
Объем одной ванны, л	5.7
Общий объем фритюрного масла	3 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	185
Глубина, мм	434
Высота, мм	274
Вес (без упаковки), кг	7
Вес (с упаковкой), кг	7.7

Фритюрница **Abat ЭФК-20-1/3Н** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Цельнотянутая ванна выполнена из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическое поддержание температуры
- Аварийный термовыключатель, блокирующий включение нагревательных элементов при отсутствии масла

Дополнительные характеристики:

- Размер корзины: 245x136x101 мм
- Максимальное количество продукта: 0,5 кг
- Время разогрева масла до 200 °C: 12 мин.
- Потребляемая мощность: 2 кВт

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