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 EF18C2



Цена с НДС: 161 031 руб.

Артикул: **654095**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 0 до 190
Объем одной ванны, л	14
Таймер	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	18
Ширина, мм	400
Глубина, мм	800
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	68
Вес (с упаковкой), кг	75

Фритюрница **Kocateq EF18C2** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, электронным контроллером температуры и времени, и защитным термостатом, автоматически отключающим напряжение при повреждении основного термостата. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 корзины 336x145x145 мм.

Особенности:

- Электронный контроллер с функцией программирования - 2 программы
- Длинные ТЭНы для снижения удельного тепловыделения до рекордно низких величин, что важно для минимизации явления разложения фритюра при его контакте с нагревательным элементом
- Большая холодная зона для использования масла без частых замен
- ТЭНы закреплены на шарнире, позволяющим поднимать их из рабочей емкости для очистки
- Акустический сигнал по окончанию приготовления
- Система защиты, отключающая нагрев ТЭНов, находящихся в поднятом состоянии, при отсутствии фритюра
- Специальная форма ванны класса Heavy-duty, суженная к низу

Дополнительные характеристики:

- Удельное тепловыделение: 0,64 кВт/л
- Габариты в упаковке: 500x920x1200 мм

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