

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-70Л
11000000412
(11000000412)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 6

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 11000000412

Характеристики товара

Фото 11000000412

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 6

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-70Л 11000000412

Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-70Л предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Программируемая электронная панель управления обеспечивает полностью автоматический процесс приготовления.

Электронная панель управления позволяет:

- программировать погружение корзины после достижения заданной температуры, а также поднятие корзины по истечению установленного времени

Применение:

- картофель фри, картофель по-деревенски, картофельные чипсы
- креветки, кальмары в панировке
- луковые кольца
- аранчини
- моцарелла в панировке
- куриные наггетсы и рыбные палочки
- мясные шарики и котлеты
- пончики, пышки, чуррос, чак-чак

Особенности:

- Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма
- Поворотные нагревательные элементы могут подниматься для облегчения очистки фритюрницы
- Перфорированная корзина размером GN 2/1 с системой открытия днища, предохранительным стопором, изолированной ручкой на 4-х колесах из высококачественной нержавеющей стали
- Тележка на 3 гастроемкости GN 2/1 с поворотными колесами для установки под воронкой для выгрузки продукта
- Сливной клапан 1 " с изолированной ручкой, расположенный под ванной, предназначен для слива масла из ванны
- Точный контроль температуры (+/- 1°C) благодаря наличию датчика температуры в непосредственном контакте с маслом в ванне

Дополнительные характеристики:

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- Диапазон регулирования температуры, °C: +50...+190
- Время разогрева масла до +190 °C, мин.: 15
- Вместимость ванны, дм3: 70
- Максимальная загрузка продукта, кг, не более: 7
- Размеры корзины, мм: GN 2/1 (650x530x150 мм)
- Количество корзин: 1

Документация для Автоматическая фритюрница ЭФК-70Л

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-70Л 11000000412

Серия	ЭФК
Длина, мм	1822
Ширина, мм	926
Высота, мм	964
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	36
Вес нетто, кг	245
Температурный режим, °С	От 50 до 190
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем ванны, л	70
Количество ванн	1
Артикул производителя	11000000412

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-70Л 11000000412



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>