

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-35Л
11000000410
(11000000410)**



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 11000000410

Характеристики товара

Фото 11000000410

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-35Л 11000000410

Автоматическая фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-35Л предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий.

Программируемая электронная панель управления обеспечивает полностью автоматический процесс приготовления.

Преимущества:

- Поднятие корзины при помощи линейного исполнительного механизма
- Поворотные нагревательные элементы могут подниматься для облегчения очистки фритюрницы
- Перфорированная корзина размером GN 1/1 с системой открытия днища, предохранительным стопором, изолированной ручкой на 4-х колесах из высококачественной нержавеющей стали
- Тележка на 3 гостроемкости GN 1/1 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

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

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>

Дополнительные характеристики:

- Мощность, кВт 18
- Напряжение, В 400
- Вместимость ванны, л 35
- Диапазон регулирования температуры масла в ванне, °C +50...+190
- Время разогрева масла до +190 °C, мин 15
- Максимальная загрузка продукта, кг 3,5
- Кол-во корзин, шт 1
- Размеры корзины, мм GN 1/1 (530x325x150 мм)
- Габаритные размеры, мм 1414x926x964
- Масса, кг 198

Документация для Автоматическая фритюрница ЭФК-35Л

[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-35Л 11000000410

Серия	ЭФК
Длина, мм	1414
Ширина, мм	926
Высота, мм	964
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	18
Вес нетто, кг	198
Температурный режим, °C	От 50 до 190
Панель управления	Электронная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем ванны, л	35
Количество ванн	1
Артикул производителя	11000000410

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-35Л 11000000410



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>