

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Фритюрница ATESY Чебуречница-М****Цена с НДС: 41 211 руб.****Артикул: 334668****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Температурный режим, °C	от 50 до 190 °C
Количество ванн	2
Объем одной ванны, л	25
Общий объем фритюрного масла	13 л
Тип установки	настольная
Кран для слива	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	930
Глубина, мм	505
Высота, мм	270
Вес (без упаковки), кг	11.7
Вес (с упаковкой), кг	13.7

Фритюрница **ATESY Чебуречница М** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и белаяшей в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена 2 терморегуляторами и 4 индикаторными лампами. Изделие полностью выполнено из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входит кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.

Особенности:

- Состоит из фритюрной ванны и блоков управления ТЭНами
- Блоки управления включают в себя ТЭНы, обеспечивающие нагрев масла, и терморегуляторы, предназначенные для поддержания в ванне 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 контакт чебуреков и ТЭНов, тем самым предотвращая подгорание продукта
- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванны
- Специальный поддон для выкладки готового продукта с отверстием для стекания масла обратно в ванну
- Съёмные блоки управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванны

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 4 чебурека
- Производительность: от 36 до 40 чебуреков/час
- Время приготовления чебурека: от 6 до 7 мин.
- Время разогрева фритюра до 190 °C: 25 мин.
- Внутренний размер фритюрной ванны: 600x315x115 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.