

Чебуречница-mini-M ATESY



(Цена со склада в г.Москва)

31 875 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Фритюрница предназначена для приготовления различного рода продуктов в разогретом масле (фритюре) и может использоваться как в ресторанах, барах, кафе, так и в передвижных пунктах питания. Она представляет собой фритюрную ванну, с помещенным на заднюю стенку корпуса блоком управления, который включает в себя электротерморегулятор и ТЭН (трубчатый электронагреватель). Терморегулятор предназначен для поддержания во фритюрной ванне заданной температуры масла в диапазоне от 50 до 190 °С. ТЭН производит нагрев масла и способен на длительную и бесперебойную работу в заданном температурном режиме. Он выполнен из пищевой нержавеющей стали, а его длина и расчетная мощность позволяют обеспечить высокие потребительские качества фритюра, т.к. исключают вероятность помутнения фритюра и возникновения запаха и привкуса горечи в нем. Фритюрная ванна состоит из корпуса ванны и самой ванны. Оба элемента выполнены из пищевой нержавеющей стали. Ванна имеет кран для слива отработанного фритюра. В комплект фритюрниц марки "Чебуречница" входит кулинарный пинцет.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1602
Производитель	ATESY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	730x505x270
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+190
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,9
Способ установки	Настольная
Количество ТЭНов	1
Объем фритюра на емкость, л	6
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	13
Кран слива	есть
Время разогрева до рабочей температуры, мин	25
Вес нетто, кг	8
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	500x500x320
Упаковка	гофрокороб
Код производителя	282086
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700