

Коммерческое предложение от 15.04.2025

Наименование товара: Аппарат АТЕSY Чебуречница Евро

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/friturnitsy/apparat_atesy_cheburechnica_evro



Описание

Аппарат **АТЕSY Чебуречница Евро** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления чебуреков, пирожков и беляшей в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена терморегулятором и 2 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 блока управления ТЭНом
- Блок управления включает в себя ТЭН, обеспечивающий нагрев масла, и терморегулятор, предназначенный для поддержания в ванне заданной температуры масла
- Форма и электромощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт чебуреков и ТЭНа, тем самым предотвращая подгорание продукта
- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванны
- Съёмный блок управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванны

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 2 чебурека
- Производительность: от 16 до 20 чебуреков/час
- Время приготовления чебурека: от 6 до 7 мин.
- Время разогрева фритюра до 190 °С: 27 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/1 глубиной 150 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	14 л
Общий объем фритюрного масла	14 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	3.9 кВт
Ширина	327 мм
Глубина	605 мм
Высота	273 мм
Вес (без упаковки)	6 кг
Вес (с упаковкой)	6.4 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.