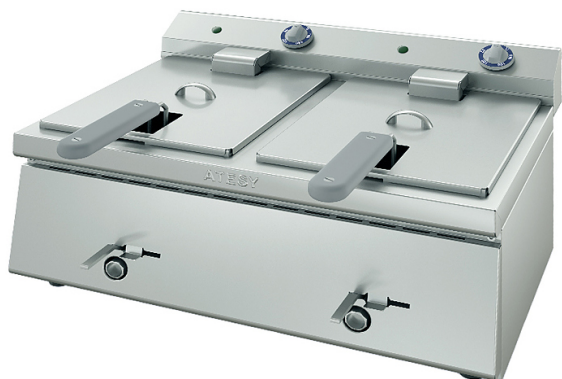


Описание товара Фритюрница АТЕSY Таверна-2005 (2-секционная, l=600 мм)



Описание

Фритюрница **АТЕSY Таверна-2005** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре). Модель оснащена 2 терморегуляторами и 2 индикаторными лампами. Изделие полностью выполнено из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 сетки для продуктов и 2 крышки для ванн.

Особенности:

- ТЭНы из пищевой нержавеющей стали обеспечивают нагрев масла
- Форма и электро мощность ТЭНов оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Специальные нержавеющие решетки, закрывающие ТЭНы, исключают его контакт с продуктом, тем самым предотвращая подгорание последнего
- Съемный блок управления для большей легкости санитарно-гигиенической очистки ванны
- Маркировка уровня масла (max и min) внутри ванн
- Краны для слива масла
- Сетки из нержавеющей стали с удобными ручками с "холодными" пластиковыми накладками
- Крышки для закрытия ванн
- Может быть использована как в составе кухонной линии, так и отдельно

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры ванны: 230x295x200 мм
- Размеры сетки: 200x200x100 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	2
Объем одной ванны	9 л
Общий объем фритюрного масла	от 9 до 18 л
Температурный режим	от 50 до 250 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	6 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	440 мм
Высота	330 мм
Вес (без упаковки)	20 кг
Вес (с упаковкой)	22 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.