

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
Фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-80/2Н 21000080402
(21000080402)**



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 5

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 21000080402

Характеристики товара

Фото 21000080402

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 5

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 Фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-80/2Н 21000080402

Фритюрница электрическая АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) ЭФК-80/2Н используется на предприятиях общественного питания для жарки во фритюре картофеля, рыбы, а также других кондитерских и кулинарных изделий.

Две ванны, вместимостью по 12 литров каждая, имеют отдельную плавную регулировку температуры. Рабочий диапазон – от 50 до 200 °С. Фритюрницу электрическую можно установить на нижний модуль АВАТ (АБАТ) МН-03 или стол. На передней панели фритюрницы электрической расположен кран для слива масла. Для удобства использования, ножки фритюрницы электрической регулируются по высоте.

Особенности:

- Количество ТЭНов: 2 шт.
- Вместимость ванн: 2х19,7=39,4 дм?
- Количество продукта загружаемого в ванны: 2х1=2 кг
- Масса масла, заливаемого в ванны до максимального уровня: 2х12=24 кг
- Регулирование температуры масла в жарочных ваннах: 50-200 °С
- Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С: 15 мин.

Документация для Фритюрница ЭФК-80/2Н электрическая

[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 Фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-80/2Н 21000080402

Серия	ЭФК
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	800
Ширина, мм	750
Высота, мм	475
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	15
Вес нетто, кг	50
Температурный режим, °С	От 20 до 190
Панель управления	Электромеханическая
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Время разогрева, мин	10
Количество ванн	2
Артикул производителя	21000080402

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 Фритюрница АВАТ (АБАТ) ЭФК-80/2Н 21000080402



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>