

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-40/1Н 21000000543
(21000000543)**



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 21000000543

Характеристики товара

Фото 21000000543

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-40/1Н 21000000543

Фритюрница электрическая АВАТ (АБАТ) (Чувашторгтехника) ЭФК-40/1Н используется на предприятиях общественного питания для жарки во фритюре картофеля, рыбы, а также других кондитерских и кулинарных изделий.

Ванна, вместимостью 12 литров, имеет плавную регулировку температуры. Рабочий диапазон – от 50 до 200 °С. Фритюрницу электрическую АВАТ (АБАТ) ЭФК-40/1Н можно установить на нижний модуль АВАТ (АБАТ) МН-02 или стол. На передней панели фритюрницы электрической АВАТ (АБАТ) ЭФК-40/1Н расположен кран для слива масла. Для удобства использования, ножки фритюрницы электрической АВАТ (АБАТ) ЭФК-40/1Н регулируются по высоте.

Особенности:

Количество ТЭНов: 2 шт.

Вместимость ванн: 19,8 дм³

Количество продукта загружаемого в ванны: 1 кг

Масса масла, заливаемого в ванны до максимального уровня: 12 кг

Регулирование температуры масла в жарочных ваннах: 50-200 °С

Время разогрева масла до рабочей температуры 200 °С: 10 мин.

Документация для Фритюрница ЭФК-40/1Н электрическая

[CE Certificate](#)

[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-40/1Н 21000000543

Серия	ЭФК
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	400
Ширина, мм	750
Высота, мм	475
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	7.5
Вес нетто, кг	28
Температурный режим, °С	От 20 до 190
Панель управления	Электромеханическая
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Время разогрева, мин	10
Количество ванн	1
Артикул производителя	21000000543

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-40/1Н 21000000543



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>