COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Чебуречница KAYMAN ЧЭ-4 А



Цена с НДС: 45 641 руб.

Артикул: **926236**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Объем одной ванны, л	28
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	930
Глубина, мм	505
Высота, мм	270
Вес (без упаковки), кг	12.6
Вес (с упаковкой), кг	13.7

Чебуречница **KAYMAN ЧЭ-4 А** предназначается для приготовления чебуреков, пирожков и беляшей в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель состоит из фритюрной ванны и блока управления, состоящего из ТЭНа и терморегулятора. Материал корпуса - нержавеющая сталь.

В комплекте кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.

Технические характеристики:

- Вместимость: 4 чебурека
- Время приготовления чебурека: от 6 до 7 мин
- Производительность: от 36 до 40 шт/час
- Время разогрева до 190°С: 25 мин.
- Специальный поддон с отверстиями для слива масла на борту ванны\
- Маркировка уровня масла на ванной
- Оптимальные форма и электромощность ТЭНа для сохранения качества фритюра в течение рабочей смены
- Защитная нержавеющая решетка над ТЭНом, исключающая контакт чебуреков и ТЭНа, что позволяет предотвратить пригорание продукта

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.