COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Фритюрница ATESY Чебуречница-mini-M

Цена с НДС: 28 935 руб.

Артикул: **896854**

Есть в наличии



Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Температурный режим, °С	от 50 до 190 °С
Объем одной ванны, л	13
Общий объем фритюрного масла	6 л
Кран для слива	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.9
Ширина, мм	730
Глубина, мм	505
Высота, мм	270
Вес (без упаковки), кг	8.8
Вес (с упаковкой), кг	9.5

Фритюрница **ATESY Чебуречница-мини М** 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 включают 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
- Специальный поддон для выкладки готового продукта с отверстием для стекания масла обратно в ванну
- Съемные блоки 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 °C: 25 мин.
- Внутренний размер фритюрной ванны: 400x315x115 мм

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