

Фритюрницы TEF

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>

Профессиональные фритюрницы

Профессиональная фритюрница TEF-11L-2

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3,5x2
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 300x325x200
- Объем масла, л: 11x2
- Размер, мм: 670*460*345
- Вес, кг: 14

Описание

Профессиональная фритюрница востребована на предприятиях общественного питания. Может быть одинарной и двойной, рассчитанной на разный объем загрузки. Это оборудование легко разбирается для очистки, просто в обслуживании. Большой объем загрузки, высокая производительность. Поставки оборудования для баров, ресторанов, общепита осуществляются по всей России на выгодных условиях.

Профессиональная фритюрница TEF-4L-2

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 2x2
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 185x270x175
- Объем масла, л: 4x2
- Размер, мм: 435*400*290
- Вес, кг: 10

Описание

Электрическая фритюрница - оборудование для профессионалов, отличается долговечностью, надежностью. Две емкости для приготовления блюд во фритюре позволяют ускорить процесс обслуживания клиентов. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат имеет систему защиты от перегрева, рассчитан на длительное непрерывное использование.

Профессиональная фритюрница TEF-6L-2

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 2,5x2
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Объем масла, л: 6x2
- Размер, мм: 545*430*290
- Вес, кг: 11

Описание

Электрофритюрница - профессиональное специальное оборудование для баров, ресторанов, предприятий быстрого питания для приготовления картофеля фри, а также овощей, рыбы, мяса в кипящем масле. Различаются по объему, количеству емкостей. Профессиональное оборудование снабжено защитой от перегрева. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, а корзина - хромированная.

Профессиональная фритюрница TEF-8L-2

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3,25x2
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм:
- Объем масла, л: 8x2
- Размер, мм: 550*430*345
- Вес, кг: 13

Описание

Фритюрница профессиональная электрическая с двумя секторами загрузки позволяет одновременно заниматься приготовлением разных видов блюд во фритюре, что чрезвычайно удобно на профессиональной кухне. Компания ASSUM специализируется на обеспечении оборудованием сферы общественного питания, торговли, гостиниц и отелей.

Фритюрница профессиональная электрическая TEF-11L

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3,5
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 300x325x200
- Объем масла, л: 11
- Размер, мм: 325x460x345
- Вес, кг: 8

Описание

Фритюрница профессиональная электрическая. Данная модель имеет одну емкость объемом 11 литров, термостат и индикатор нагрева, хромированная решетка, корпус из высококачественной нержавеющей стали. Оборудование для профессиональной кухни может использоваться в бесперебойном режиме благодаря системе защиты от перегрева. Компания ASSUM - надежный поставщик разнообразного оборудования для предприятий общественного питания.

Фритюрница профессиональная электрическая TEF-8L

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 3,25
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 240x300x200
- Объем масла, л: 8
- Размер, мм: 265x430x345
- Вес, кг: 7

Описание

Электрофритюрница профессиональная объемом 6 литров - подходящий выбор для небольших предприятий фаст-фуда, фуд-кортков в торгово-развлекательных комплексах и прочих заведениях общепита. Оборудование изготовлено из нержавеющей стали, с хромированной решеткой. Имеется защита от перегрева и индикатор нагрева, термостат.

Электрическая фритюрница TEF-6L

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 2,5
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 240x300x150
- Объем масла, л: 6
- Размер, мм: 425x265x285
- Вес, кг: 6

Описание

Электрическая фритюрница профессиональная одинарная объемом 6 литров. Аппарат предназначен для приготовления картофеля, овощей, рыбы, мяса во фритюре при температуре 60-190 °С. Востребован небольшими точками общественного питания. Оборудование снабжено термостатом, индикатором нагрева, защищено от перегрева, что гарантирует длительный цикл использования.

Электрофритюрница TEF-4L

Технические характеристики:



- Мощность, кВт: 2
- Напряжение, В/Гц : 220/50
- Температура, °С: 60-190
- Размер емкости, мм: 185x270x175
- Объем масла, л: 4
- Размер, мм: 217x400x320
- Вес, кг: 5

Описание

Блюда, приготовленные во фритюре, ароматные с золотистой корочкой, пользуются стабильным спросом клиентов предприятий общественного питания. Фритюрницы электрические профессиональные позволяют быстро приготовить в раскаленном масле овощи, мясо или рыбу.

Фритюрница Assum TEF-12L

Фритюрница Assum TEF-12L предназначена для приготовления различных продуктов путем их обжарки до хрустящей корочки в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим управлением, термостатом и индикатором нагрева. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит хромированная проволочная корзина.

Особенности:

Защита от перегрева

Дополнительные характеристики:

Габариты в упаковке: 600x400x600 мм

Объем упаковки: 0,14 м3



'5 ggi a 'H9: !%&@!'

Á
Á ÉÓ Á ÉÁ Á €
Á ÉÁ FÁ
Á Á Á F

..

ÉÁ ~ GGE
ÉÁ Á

..

Á D GJ
Á D Í GĚ
ÉÁ I GĚ
F€

..

Á Á DÁ FF

Фритюрница Assum TEF-12L-2

Фритюрница Assum TEF-12L-2 предназначена для приготовления различных продуктов путем их обжарки до хрустящей корочки в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим управлением, термостатом и индикатором нагрева. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит хромированная проволочная корзина.



Особенности:

Защита от перегрева

Дополнительные характеристики:

Мощность: 2х 3,25 кВт

Габариты в упаковке: 840х400х600 мм

Объем упаковки: 0,2 м3

Á

Á

GGÁ

G

G Á

Á €Á ÁG €Á

✓

î ĚÁ

í ì €Á

í Ğ Á

I Ğ Á

Fî ĚÁ

FJĚÁ

Á

Á

Á

Á

Á Á

Á

ÁÇ Á

D

ÁÇÁ

D

Á

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: amm@nt-rt.ru || сайт: <http://assum.nt-rt.ru>