

Коммерческое предложение от 13.04.2025

Наименование товара: Фритюрница Fagor F-E7215

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/frityurnitsy/frityurnica_fagor_f_e7215



Описание

Фритюрница **Fagor F-E7215** предназначена для приготовления различных продуктов в разогретом масле (фритюре) на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 термостатами, 2 встроенными в столешницу ваннами с крышками и 2 корзинами. Столешница и нагревательные элементы выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Регулировка температуры
- Нагревательные элементы расположены внутри ванны для эффективного нагрева масла и поднимаются на 90° для очистки
- Холодная зона в нижней части ванны
- Слив масла через механический шаровый кран, устойчивый к высоким температурам
- Лазерная резка стыков, автоматическая сварка и полировка, скрытые винты

Дополнительные характеристики:

- Размер корзины: 250x280x100 мм

Характеристики

Установка	напольная
Подключение	380 В
Объем одной ванны	15 л
Общий объем фритюрного масла	30 л
Линия 700	Да
Температурный режим	от 60 до 200 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	24 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	730 мм
Высота	850 мм
Страна производства	Испания

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.