

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Фритюрница Arach APFE-47/2T/PL



(Цена со склада в г.Москва)

198 869 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Фритюрница Arach APFE-47/2T/PL 700-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, что позволяет увеличить время использования масла. Корпус, ванна, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзина - из хромированной стальной проволоки, нагревательный элемент, фильтр и крышка корзины - из нержавеющей стали. В комплект поставки входят 2 корзины с крышками.

Дополнительные характеристики: Размер ванны: 140x340x200 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	40962
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x700x250
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+90...+190
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.5
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	6
Количество емкостей	2
Вес нетто, кг	20
Вес в упаковке, кг	23
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	470x800x350
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700