

Поверхность жарочная FIMAR FRY2L



(Цена со склада в г.Москва)

**73 379 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Жарочная поверхность FIMAR FRY2L предназначена для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена поддоном для сбора отходов и бортиками по периметру для предотвращения разбрызгивания жира. Корпус выполнен из нержавеющей стали.  
Особенности: 2 термостата  
Жарочная поверхность с пескоструйной обработкой  
Дополнительные характеристики: Размер жарочной поверхности: 650x480 мм  
Габариты в упаковке: 750x670x430 мм  
Объем упаковки: 0,216 м3

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	9411
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6
Ширина, мм	665
Глубина, мм	700
Высота, мм	300
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	2
Структура рабочей поверхности	гладкая
Размер жарочной поверхности, мм	650x480
Температура рабочей поверхности, °C	300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	53
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	750x670x430
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700