

Фритюрница FIMAR FR8R



(Цена со склада в г.Москва)

32 426 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Фритюрница FIMAR FR8R предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена краном для слива масла, 2 регуляторами температуры, предохранительным термостатом с кнопкой возврата в исходное состояние и съемными верхним блоком и ТЭНами. Корпус, ванна и крышка выполнены из нержавеющей стали, выдвижные корзины - из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек - из термоизолирующего пластика.

Дополнительные характеристики:
Производительность: 8 кг/ч Вместимость корзины: 1 кг Время Обжаривание: 7 минут

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	10511
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	270x490x365
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+190
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Способ установки	Настольная
Количество ТЭНов	1
Объем фритюра на емкость, л	8
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	10
Количество емкостей	1
Кран слива	есть
Размер корзины	207x(255+175)x110/235
Время разогрева до рабочей температуры, мин	18
Вес нетто, кг	9.5
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	566x344x440
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700