

Поверхность жарочная FIMAR FRY1R



(Цена со склада в г.Москва)

45 744 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Жарочная поверхность FIMAR FRY1R 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: 1 Термостат Жарочная поверхность с пескоструйной обработкой
Дополнительные характеристики: Размер жарочной поверхности: 325x480 мм
Габариты в упаковке: 670x410x430 мм Объем упаковки: 0,118 м3

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	11587
Производитель	FIMAR (Фимар)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3
Ширина, мм	335
Глубина, мм	570
Высота, мм	300
Способ установки	Настольная
Количество зон нагрева	1
Структура рабочей поверхности	рифленая
Размер жарочной поверхности, мм	325x480
Температура рабочей поверхности, °C	300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь
Вес нетто, кг	22
Вес в упаковке, кг	30
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	670x410x430
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700