

Фритюрница Arach APFE-49P/PL



(Цена со склада в г.Москва)

206 643 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Фритюрница Arach APFE-49P/PL 900-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления и закрытой подставкой с регулируемыми по высоте ножками. 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 входит корзина с крышкой. Особенности: Поворотный на 90° нагревательный элемент, что упрощает чистку оборудования Термостат безопасности защищает ТЭН от перегорания Фиксатор для корзин с готовой продукцией Контейнер с фильтром для сбора масла
Дополнительные характеристики: Размер

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31452
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x900x850
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+90...+190
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16
Способ установки	Напольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	18
Количество емкостей	1
Кран слива	есть
Вес нетто, кг	51
Вес в упаковке, кг	60
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x1050x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

ванны: 300x400x200 мм