

Фритюрница VORTMAX F2 E R5



(Цена со склада в г.Москва)

35 034 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Фритюрница Vortmax F2 E R5 используется для приготовления блюд в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, в ресторанах и и т.д. Особенности: Корпус выполнен из нержавеющей стали Фритюрная ванна представляет собой цельнотянутую нержавеющую гостроемкость Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, которая позволяет увеличить срок эксплуатации масла Терморегулятор способен поддерживать температуру фритюра в диапазоне от +50 °С до 190°С 2 независимые панели управления Без крана для слива масла Съёмные корзины из нержавеющей стали с термостойкими ручками. Характеристики: Производительность: 10 кг/ч

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3921
Производитель	VORTMAX (Вортмакс)
Страна производитель	Чехия
Габариты, мм (ДхШхВ)	360x420x300
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+50...+190
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	4,2
Способ установки	Настольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	5
Количество емкостей	2
Кран слива	нет
Размер корзины	130x235x100
Вес нетто, кг	9.1
Вес в упаковке, кг	10
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	400x450x350
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700