

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Фритюрница Arach APFE-47/2P/PL



(Цена со склада в г.Москва)

252 107 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Фритюрница Arach APFE-47/2P/PL 700-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, корзины - из хромированной стальной проволоки, нагревательные элементы, фильтры и крышки корзин - из нержавеющей

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18578
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	400x700x850
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+90...+190
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Способ установки	Напольная
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Объем емкости, л	7
Количество емкостей	2
Кран слива	есть
Вес нетто, кг	53
Вес в упаковке, кг	57
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x900x1050
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

стали. В комплект поставки входят 2 корзины с крышками. Особенности: Поворотные на 90° нагревательные элементы, что упрощает чистку оборудования Термостат безопасности защищает ТЭНы от перегорания Фиксаторы для корзин с готовой продукцией Контейнеры с фильтрами для сбора масла
Дополнительные характеристики: Размер ванны: 2x(140x340x260 мм)