COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница FIMAR FT4



Цена с НДС: 18 695 руб.

Артикул: **946570**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 0 до 180
Объем одной ванны, л	4
Общий объем фритюрного масла	3 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2
Ширина, мм	240
Глубина, мм	430
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	5
Вес (с упаковкой), кг	6

Фритюрница FIMAR FT4 предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулятором 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: 4,5 кг/ч
- Вместимость корзины: 0,5 кг
- Время:
  - Нагрев: 7 минут
  - Обжаривание: 6 минут
- Размер корзины с ручкой: 440x140x155 мм
- Размер корзины без ручки: 245x140x100 мм
- Габариты в упаковке: 500x280x340 мм
- Объем упаковки: 0,048 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.