COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница FIMAR FR4



Цена с НДС: 20 192 руб.

Артикул: **698499**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 0 до 190
Объем одной ванны, л	6
Общий объем фритюрного масла	4 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.5
Ширина, мм	175
Глубина, мм	440
Высота, мм	310
Вес (без упаковки), кг	4.5
Вес (с упаковкой), кг	5

Фритюрница FIMAR FR4 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
- Размер корзины без ручки: 130x240x90 мм
- Время:
  - Нагрев: 10 минут
  - Обжаривание: 4 минут
- Габариты в упаковке: 225x440x370 мм
- Объем упаковки: 0,042 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.