COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 01.10.2026

Фритюрница FIMAR FR88

Цена с НДС: 51 696 руб.

Артикул: **387176**

Ожидается

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 190
Объем одной ванны, л	10
Общий объем фритюрного масла	16 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	565
Глубина, мм	490
Высота, мм	365
Вес (без упаковки), кг	17
Вес (с упаковкой), кг	18

Фритюрница FIMAR FR88 предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 регуляторами 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: 8 кг/ч + 8 кг/ч
- Вместимость корзины: 1 кг + 1 кг
- Время:
  - Нагрев: 18 минут
  - Обжаривание: 7 минут
- Габариты в упаковке: 620x520x440 мм
- Объем упаковки: 0,142 м3

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