COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница INOKSAN INO-PFE200



Цена с НДС: 96 623 руб.

Артикул: **464972**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 100 до 180
Объем одной ванны, л	5
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.2
Ширина, мм	560
Глубина, мм	400
Высота, мм	482
Вес (без упаковки), кг	16
Вес (с упаковкой), кг	17.6

Фритюрница INOKSAN INO-PFE200 используется для обжаривания мяса, птицы или овощей в больших объемах масла или жира. Аппарат оснащен системой фильтрации масла после использования, позволяющей повысить качество готовых продуктов.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

Особенности:

- Проволочные корзины с оловянным покрытием и рукояткой, защищенной от накаливания
- Маслосборник с зоной охлаждения
- Опрокидывающиеся нагревательные элементы для удобства чистки и техобслуживания
- Защитный термостат
- Конечная часть ТЭНов, соприкасающаяся с маслом, изготовлена из хромоникелевой стали

Дополнительные характеристики:

- Вместимость корзины: 1,25 кг
- Время приготовления: 8-12 мин.

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