COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница Lincat DF49FL

Цена с НДС: 121 540 руб.

Артикул: **985099**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 130 до 190
Объем одной ванны, л	15
Кран для слива	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	450
Глубина, мм	600
Высота, мм	335
Вес (без упаковки), кг	19
Вес (с упаковкой), кг	24

Фритюрница Lincat DF49FL предназначена для приготовления продуктов в большом объеме горячего масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, ванна - из нержавеющей стали AISI 304, корзина - из никелированной проволоки.

В комплект поставки входят 2 корзины размером 200x100x310 мм.

Особенности:

- Нагревательные элементы откидываются для удобной очистки
- Большая холодная зона под нагревательными элементами для эффективного отделения фритюра от частичек пищи, остающихся в нем при жарке продуктов
- Нагревательные элементы большей длины с минимально возможным удельным тепловыделением
- Сливное отверстие с большой фильтрационной сеткой, препятствующей забиванию сливного канала продуктами, осевшими в холодной зоне
- Запорный кран с предохранителем
- Аварийный термостат
- Защита от случайного включения при поднятых нагревательных элементах

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
    - Замороженные чипсы: 26 кг
    - Охлажденные чипсы: 30 кг
- Габариты в упаковке: 700x400x495 мм

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