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 J9FL



Цена с НДС: 139 109 руб.

Артикул: **132946**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Великобритания
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 130 до 190
Объем одной ванны, л	9
Кран для слива	Да
Подключение, В	220
Мощность, кВт	9
Ширина, мм	300
Глубина, мм	600
Высота, мм	970
Вес (без упаковки), кг	26
Вес (с упаковкой), кг	32

Фритюрница **Lincat J9FL** предназначена для приготовления продуктов в большом объеме горячего масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена пьезорозжигом. Прибор работает на газе пропан. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, корзина - из никелированной проволоки.

В комплект поставки входит 1 корзина.

Особенности:

- Термостатическое управление обеспечивает точный контроль температуры масла
- 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: 750x530x1140 мм

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