COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 02.07.2025

Фритюрница INOKSAN INO-PFE100

Цена с НДС: 53 678 руб.

Артикул: **428662**

Уточняйте

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 100 до 180
Объем одной ванны, л	5
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.6
Ширина, мм	280
Глубина, мм	400
Высота, мм	482
Вес (без упаковки), кг	9
Вес (с упаковкой), кг	9.9

Фритюрница **INOKSAN INO-PFE100** 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.