COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 19.11.2026

# 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.