COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

---

# Фритюрница Grill Master Ф2ФРГ/800



**Цена с НДС: 154 223 руб.**

Артикул: **885469**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Количество ванн** | 1 |
| **Тип установки** | напольная |
| **Тип подключения** | газ |
| **Температурный режим, °С** | от 40 до 250 |
| **Объем одной ванны, л** | 13 |
| **Общий объем фритюрного масла** | от 6 до 9 л |
| **Кран для слива** | Да |
| **Мощность, кВт** | 21.4 |
| **Ширина, мм** | 800 |
| **Глубина, мм** | 800 |
| **Высота, мм** | 1050 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 91 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 114 |

Фритюрница **Grill Master Ф2ФРГ/800** предназначена для приготовления блюд в большом объёме масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена закрытым стендом с дверкой, мощной газовой горелкой с системой газ-контроля и электророзжига. Оборудование выполнено из нержавеющей стали.

**Особенности:**

- 2 ванны объемом 15+15 л
- Рабочий объем масла 9+9 л
- Автоматическую регулировка температуры жарки обеспечивают газовый термостат
- Наличие плавной регулировки температуры жарки
- Для большей информативности и точного контроля за температурой фритюра предусмотрен стрелочный термометр, измеряющий текущую температуру масла

**Дополнительные характеристики:**

- Плавная регулировка температуры жарки: от 40 до 250 °С
- Температура жарки: от 140 до 195 °С
- Расход газа:
  - Природного: 2,36 м3/ч

    - Балонного: 1,26 кг/ч
- Рекомендуемое значение давления газа: от 1,3 до 3 кПа
- Напряжение (для электророзжига горелок): 220 В
- Подключение к газовой трубе: 1/2"
- Габариты в упаковке: 920x870x1350 мм
- Вес в упаковке: 114 кг

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