COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 01.10.2026

Фритюрница FIMAR FR10R

Цена с НДС: 26 110 руб.

Артикул: **186842**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 190
Объем одной ванны, л	12
Кран для слива	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	275
Глубина, мм	530
Высота, мм	365
Вес (без упаковки), кг	11.5
Вес (с упаковкой), кг	12

Фритюрница FIMAR FR10R используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления блюд в большом объеме масла и жира. Механический регулятор температурного режима. Модель оснащена съемным верхним блоком и ТЭНами, а также предохранительным термостатом. Материал корпуса, ванны и крышки - нержавеющая сталь, материал корзин - хромированная проволока, материал крышек и ручек корзин - термоизолирующий пластик.

Технические характеристики:

- Производительность: 11 кг/ч
- Вместимость корзины: 1.25 кг
- Время:
- Нагрев: 18 минут
- Обжаривание: 7 минут

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