COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница RoboLabs RoboFry ECT1



Цена с НДС: 76 641 руб.

Артикул: **972153**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	15
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.7
Ширина, мм	220
Глубина, мм	630
Высота, мм	490
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	17

Фритюрница **RoboLabs RoboFry ECT1** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи блока, расположенного на фронтальной части. Материал фритюрницы - нержавеющая сталь AISI 430.

В комплекте корзина из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Объем ванны - 15 л, общий объем фритюрного масла - 12 л

- Мощные ТЭНы быстро возвращают температуру масла на заданный уровень
- Холодная зона для сгоревших частичек продукта
- Электронный терморегулятор для поддержания заданной температуры
- Ручной механизм поднятия ТЭНов
- Подключение к сети: кабель 3 м 3P+N+E (без вилки)

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