

# Коммерческое предложение от 31.10.2025

# Фритюрница RoboLabs RoboFry RF



# Цена с НДС: 404 536 руб.

### Артикул: **985726**

#### Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	29
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17.5
Ширина, мм	400
Глубина, мм	900
Высота, мм	1050
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	143

Фритюрница RoboLabs RoboFry RF предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи электронной программируемой панели. Модель оснащена ручным механизмом поднятия ТЭНов и системой фильтрации масла. Материал корпуса - нержавеющая сталь AISI 430.

В комплекте 2 корзины из нержавеющей стали и 10 бумажных фильтров.

#### Технические характеристики:

- Управление осуществляется с помощью контроллера RoboLabs, который имеет по 4 независимых режима приготовления на каждую корзину
- 8 таймеров программ приготовления, по 4 программы на каждую корзину
- Возможность настроить промежуточную сигнализацию для каждой программы приготовления
- Сменные подписи к названиям программ приготовления
- Компенсация температуры при просадке в начале загрузки (включение принудительного нагрева)
- Автоматический режим экономии
- Снижение температуры масла после каждого цикла приготовления (с возможностью настройки таймера задержи или отключение режима)
- Защита от включения фритюрницы без масла

- Защита от работы фритюрницы с водой
- Режим растапливания фритюрного жира
- Счетчик приготовлений и блокировка при необходимости фильтрации (по времени и/или по количеству программ)
- Мощные ТЭНы быстро возвращают температуру масла на заданный уровень, обеспечивая возможность работать в режиме нон-стоп
- Встроенная система фильтрации
- Холодная зона пространство под ТЭНами фритюрницы, где температура масла не превышает 100 °C, благодаря чему оседающие на дне частички продукта не горят и не портят масло
- Рекомендованная загрузка в корзину: от 750 до 1000 гр
- Длительность цикла фильтрации: 5 мин.
- Объем холодной зоны: 1,7 л
- Объем: 0,378 м3
- Размер корзины: не менее 120х275х120 мм
- Габариты в упаковке: 560х1040х1345 мм

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