COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница RoboLabs RoboFry RF



Цена с НДС: 411 279 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 °С, 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.