COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница KAYMAN ФЭ-2-1/2х200 А

Цена с НДС: 43 144 руб.

Артикул: **138036**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	7
Объем, л	14
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	562
Глубина, мм	568
Высота, мм	342
Вес (без упаковки), кг	12
Вес (с упаковкой), кг	13.1

Фритюрница KAYMAN ФЭ-2-1/2х200 А предназначена для приготовления мяса, рыбы, овощей, мучных изделий и прочих продуктов в большом количестве горячего жира или масла на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель представляет собой 2 фритюрные ванны и 2 блока управления ТЭНами с терморегуляторами. Материал корпуса, ванны и ТЭНов - нержавеющая сталь.

В комплекте 2 корзины с крышками и ручками с холодными накладками.

Технические характеристики:

- Общий объем фритюрного масла: 5.4 л
- Температурный режим: от 50 до 190 °С
- Объем фритюрной сетки: 2х5 л
- Объем заливаемого масла: 2х2,7 л
- Время разогрева до 190 °С: 12 мин.
- Размер фритюрной ванны: GN 1/2 глубиной 200 мм
- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНов для нагрева фритюра и сохранения качественных характеристик
- Защитная решетка над ТЭНами, исключающая его контакт с продуктом

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