COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница Kogast EF-T9/28



Цена с НДС: 354 199 руб.

Артикул: **661373**

Под заказ

Страна-производитель	Словения
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	15
Кран для слива	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	22.2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	900
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	101

Фритюрница Kovinastroj (Kogast) EF-T9/28 используется на предприятиях общественного питания и торговля для обжарки различных блюд (картофель, мясо, рыба, овощи и фрукты в кляре) в большом количестве горячего масла. Модель оснащена электромеханическим управлением и ограничителем температуры. Материал корпуса и ножек - высококачественная пищевая нержавеющая сталь AISI 304.

В комплект поставки входит специальная крышка для предотвращения разбрызгивания.

Технические характеристики:

- Количество ванн: 1x13л; 1x15л

- Электрические нагреватели легко снимаются и чистятся
- В электрическую цепь включен специальный переключатель, который отключает работу нагревателей при недостаточном уровне масла в ванне

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