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 ESO-40-DI



Цена с НДС: 146 526 руб.

Артикул: **616277**

Под заказ

Страна-производитель	Словения
Количество ванн	1
Тип установки	встраиваемая
Тип подключения	электричество
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.2
Ширина, мм	400
Глубина, мм	600
Высота, мм	230
Вес (без упаковки), кг	19
Вес (с упаковкой), кг	43

Фритюрница Kovinastroj (Kogast) ESO-40-DI 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:

- Гастроемкости: GN 1/1
- 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.