COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница KAYMAN ФЭ-300 А



Цена с НДС: 35 670 руб.

Артикул: **617885**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	9
Объем, л	9
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3
Ширина, мм	300
Глубина, мм	440
Высота, мм	330
Вес (без упаковки), кг	11
Вес (с упаковкой), кг	12

Фритюрница KAYMAN ФЭ-300 А используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для жарки в большом количестве масла различных овощных, мясных, рыбных и мучных продуктов. Модель оснащена терморегулятором. Материал корпуса, ванны, ТЭНа - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте корзина из нержавеющей стали с крышкой.

Технические характеристики:

- Внутренний размер фритюрной ванны: 230x295x200 мм
- Размер сетки: 200x200x100 мм
- Габариты в упаковке: 520x330x360 мм
- Маркировка уровня max и min на ванне
- Оптимальная форма и мощность ТЭНа для нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены
- Защитная решетка над ТЭНом, исключающая его контакт с продуктом
- Корзина с удобной ручкой с холодной накладкой

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