COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница CNIX OFE-28B



Цена с НДС: 193 636 руб.

Артикул: **902010**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	13
Кран для слива	Да
Таймер	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14
Ширина, мм	515
Глубина, мм	890
Высота, мм	1015
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	175

Фритюрница CNIX OFE-H213 предназначена для приготовления блюд в масле (курицы, чипсов, хвороста, рыбы, мяса, беляшей, пирожков, пончиков, овощей(лук), котлет по-киевски и др.) на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 2 открытыми ваннами, 2 крышками с ручками, распашной дверью, выдвижным поддоном и индикаторами. Материал корпуса и ванн - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 2 решетчатые корзины с термоизолированными рукоятками.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 50 до 200 °C
- Объем масла 1 ванны:
  - Минимальный: 12,5 л
  - Максимальный: 13 л
- 6 циклов программируемых приготовления
- Регулировка температуры и длительности приготовления
- Электронный контроль заданных параметров
- Самодиагностика с индикацией кодов ошибок

- Независимое управление каждой ванной
- Режим ожидания
- Сегменты для маркировки циклов
- Высокоэффективные нагревательные элементы
- Датчик загрязнения масла
- Встроенная система фильтрации масла
- Отметки минимального и максимального уровня масла
- Простое управление
- Поворотные ролики со стояночным тормозом для удобства транспортировки
- Низкое энергопотребление
- Легкость очистки и дезинфекции
- Эргономичный дизайн

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