COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 09.11.2026

Фритюрница Apach Cook Line APFG-49P/PL



Цена с НДС: 253 735 руб.

Артикул: **759394**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	газ
Температурный режим, °C	от 90 до 190
Объем одной ванны, л	18
Общий объем фритюрного масла	18 л
Кран для слива	Да
Мощность, кВт	15.2
Ширина, мм	400
Глубина, мм	900
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	49
Вес (с упаковкой), кг	55

Фритюрница **Apach Cook Line APFG-49P/PL** **900**-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления и закрытой подставкой с регулируемыми по высоте ножками. Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, что позволяет увеличить время использования масла. Корпус, ванна, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзина - из хромированной стальной проволоки, горелка, фильтр и крышка корзины - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят корзина с крышкой и форсунки для подключения к газовому баллону.

Технические характеристики:

- Горелка с пьезоэлектрическим поджигом и стабилизатором пламени
- Фиксатор для корзин с готовой продукцией
- Контейнер с фильтром для сбора масла
- Размер ванны: 300x400x315 мм
- Габариты в упаковке: 600x1100x1050 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.