

Коммерческое предложение от 11.05.2026

Фритюрница Apach Cook Line APFG-49P/PL

Цена с НДС: 244 161 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.