COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Фритюрница Apach Cook Line APFG-77T/PL



Цена с НДС: 299 215 руб.

Артикул: **821817**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	2
Тип установки	настольная
Тип подключения	газ
Температурный режим, °C	от 90 до 190
Объем одной ванны, л	9
Общий объем фритюрного масла	18 л
Кран для слива	Да
Мощность, кВт	14.8
Ширина, мм	700
Глубина, мм	700
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	55

Фритюрница **Apach Cook Line APFG-77T/PL** 700-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, что позволяет увеличить время использования масла. Корпус, ванны, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзины - из хромированной стальной проволоки, горелки, фильтры и крышки корзин - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 корзины с крышками и форсунки для подключения к газовому баллону.

Технические характеристики:

- Горелки с пьезоэлектрическим поджигом и стабилизатором пламени
- Фиксаторы для корзин с готовой продукцией
- Контейнеры с фильтром для сбора масла
- Размер ванны: 250x340x215 мм
- Габариты в упаковке: 800x900x680 мм

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