COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 18.11.2026

# Фритюрница QualityFry Carrousel Basic iQ625

**Цена с НДС: 3 126 800 руб.**

Артикул: **567936**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Испания |
| **Количество ванн** | 1 |
| **Тип установки** | настольная |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Объем одной ванны, л** | 5.5 |
| **Кран для слива** | Да |
| **Таймер** | Да |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 3.5 |
| **Ширина, мм** | 670 |
| **Глубина, мм** | 630 |
| **Высота, мм** | 849 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 70 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 86 |

Автоматическая фритюрница QualityFry Carrousel Basic iQ625 предназначается для приготовления и идеальной прожарки широкого спектра блюд в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена сенсорным управлением, 5" дисплеем, таймером, датчиком уровня масла, краном для слива и устойчивыми ножками.

**Технические характеристики:**

- Емкость заправочной воронки для малых порций: 200 гр
- Емкость заправочной воронки для больших порций: 375 гр
- Непрерывная работа: готовим 2 порции, 4 порции ожидания
- Производительность для замороженного картофеля 6x6 мм: 10 кг/час
- Производительность для картофеля быстрого обжаривания 6x6 мм: 16 кг/час
- Количество программ: 8
- Полностью автоматизированная работа
- Технология ECOFRY
- Потребление энергии меньше на 24%
- Расход масла меньше на 37%
- Время жарки меньше на 27%
- Разъем питания: однофазный, IEC 60309, 3-контактная вилка 16 A или биполярная вилка TT, вилка Schuko 25

А или 16 А (не входит в комплект поставки)

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