COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 03.08.2025

Фритюрница Kocateq PFE591

Цена с НДС:

Артикул: **233193**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	от 51 до 63
Таймер	Да
Фритюрница под давлением	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	17
Ширина, мм	610
Глубина, мм	1070
Высота, мм	1550
Вес (без упаковки), кг	147
Вес (с упаковкой), кг	180

Фритюрница Kocateq PFE591 предназначается для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира под давлением на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена термостатом и сточным каналом для конденсата снизу крышки. Материал жарочной емкости - высококачественная нержавеющая сталь, материал крышки - литой сплав алюминия.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 0 до 200 °C
- Общий объем фритюрного масла: 51 л
- Максимальная загрузка: до 9,5 кг
- Термостат до 200 °C
- Электронный таймер до 99 мин 99 сек
- Прямоугольная форма жарочной емкости для равномерного процесса готовки
- Встроенная система фильтрации
- Цифровой контроллер с 10 программами приготовления
- Режимы растапливания масла и ожидания
- Сигнал о завершении готовки
- Опционально доступны к заказу фильтрационные пакеты

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