COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Индукционная фритюрница iPlate FRAER-V14



Цена с НДС: 26 640 руб.

Артикул: **624078**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	4
Кран для слива	Да
Таймер	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	270
Глубина, мм	510
Высота, мм	380
Вес (без упаковки), кг	15
Вес (с упаковкой), кг	17

Фритюрница iPlate FRAER-V14 предназначается для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира под давлением на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, 2 LED дисплеями, таймером, защитой от перегрева, 3 режимами работы, индикатором уровня масла, индикатором нагрева, крышкой и краном для слива. Материал корпуса, ванны и корзины - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте корзина и металлическая крышка.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 210 °C
- Таймер: 30 минут
- 2 LED дисплея на первом показывается температура которую вы хотите достичь, а на втором показывается реальная температура масла в ванной
- Индукционным нагревом
- Без импульсный режим на любой температуре
- Высокая скорость нагрева, по сравнению с традиционными фритюрницами
- Долговечность и высокая надежность

- Точное поддержание заданной температуры
- Возможность программирования и запоминания режимов работы
- Количество температурных режимов: 37 с шагом 5 градусов
- Функция запоминания режимов температуры и времени (память режимов)

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