COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 01.10.2026

Индукционная фритюрница iPlate FRAER-V8

Цена с НДС: 31 800 руб.

Артикул: **574237**

Есть в наличии

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	8
Кран для слива	Да
Таймер	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	3.5
Ширина, мм	290
Глубина, мм	490
Высота, мм	418
Вес (без упаковки), кг	11.45
Вес (с упаковкой), кг	18.5

Фритюрница iPlate FRAER-V8 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, 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
- Размер корзины: 240x190x135 мм

- Таймер: 30 минут по 15 секунд кратковременным нажатием и по 1 минуте длительным нажатием
- 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
- Функция запоминания режимов температуры и времени (память режимов)

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