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-PRO

Цена с НДС: 39 100 руб.

Артикул: **977805**

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	320
Глубина, мм	606
Высота, мм	418
Вес (без упаковки), кг	21.1
Вес (с упаковкой), кг	30

Фритюрница iPlate FRAER-PRO 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, индикатором уровня масла и индикатором нагрева. Материал корпуса, ванны и корзины - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 210 °C
- Таймер: 30 минут по 15 секунд кратковременным нажатием и по 1 минуте длительным нажатием
- 2 LED дисплея на первом показывается температура которую вы хотите достичь, а на втором показывается реальная температура масла в ванной
- Есть функция запоминания режимов температуры и времени (кнопки памяти)
- 37 температурных режимов

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