COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Фритюрница промышленная Crazy Pan CP-SAF2000

Артикул: **478608**



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Объем одной ванны, л	360
Кран для слива	да
Таймер	да
Объем, л	360
Подключение, В	380
Мощность, кВт	36
Ширина, мм	1400
Глубина, мм	1200
Высота, мм	1600
Вес (без упаковки), кг	420
Вес (с упаковкой), кг	440

Фритюрница Crazy Pan CP-SAF2000 используется для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель цифровым управлением, автоконтроллером температуры, настройкой автоматического таймера и автоматическим перемешиванием. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 1 до 300°C
- Толщина изоляционного слоя: 60 мм
- Диаметр чаши: 1000 мм
- Вместимость корзины: 250 л
- Быстрый разогрев фритюра
- Автоматическая выгрузка обжаренного продукта

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