COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница FIMAR FT8



Цена с НДС: 21 650 руб.

Артикул: **209348**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	1
Тип установки	настольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 0 до 180
Объем одной ванны, л	8
Общий объем фритюрного масла	6 л
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.25
Ширина, мм	330
Глубина, мм	600
Высота, мм	300
Вес (без упаковки), кг	6
Вес (с упаковкой), кг	7

Фритюрница FIMAR FT8 предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 регуляторами температуры, предохранительным термостатом с кнопкой возврата в исходное состояние и съемными верхним блоком и ТЭНами. Корпус, ванна и крышка выполнены из нержавеющей стали, выдвижные корзины - из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек - из термоизолирующего пластика.

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 8 кг/ч
- Вместимость корзины: 0,8 кг
- Время:
  - Нагрев: 7 минут
  - Обжаривание: 5 минут
- Размер корзины: 460x220x160 мм
- Габариты в упаковке: 530x390x380 мм
- Объем упаковки: 0,079 м3

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