COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Фритюрница Kocateq PFE450



Цена с НДС: 164 580 руб.

Артикул: **708083**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество ванн	1
Тип установки	напольная
Тип подключения	электричество
Температурный режим, °C	от 50 до 200
Общий объем фритюрного масла	25 л
Фритюрница под давлением	Да
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.5
Ширина, мм	486
Глубина, мм	968
Высота, мм	1219
Вес (без упаковки), кг	108
Вес (с упаковкой), кг	120

Фритюрница **Kocateq PFE450** под давлением предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механической панелью управления, термостатом для регулировки температуры, таймером до 30 минут и защитным термостатом. Все части, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, крышка - из анодированного сплава алюминия.

Особенности:

- Встроенная емкость для слива масла
- Прямоугольная емкость для жарки
- Длинные ТЭНы расположенные в емкости вдоль стенок
- Большая холодная зона для использования масла без частых замен
- Крышка с подпружиненными петлями и замком Heavy-duty
- Рамная конструкция Heavy-duty
- Акустический сигнал по окончанию приготовления
- Система сбора конденсата, образующегося при приготовлении и открывании крышки
- Система защиты оператора от непреднамеренного открывания крышки до сброса давления во внутреннем объеме
- Приподнятые над рабочей поверхностью края рабочей емкости для исключения разлива фритюра на стенки

жаровни и пол
- Без встроенной системы фильтрации
- 4 колеса, 2 с функцией блокировки

Дополнительные характеристики:

- Производительность: около 25 кг/час
- Максимальная загрузка: до 8,5 кг
- Избыточное давление: 0,085 кПа
- Габариты в упаковке: 510x1030x1230 мм

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