

Описание товара Фритюрница Arach APFE-49P/PL



Описание

Фритюрница **Arach APFE-49P/PL** 900-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления и закрытой подставкой с регулируемыми по высоте ножками. Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, что позволяет увеличить время использования масла. Корпус, ванна, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, дверца, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзина - из хромированной стальной проволоки, нагревательный элемент, фильтр и крышка корзины - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит корзина с крышкой.

Особенности:

- Поворотный на 90° нагревательный элемент, что упрощает чистку оборудования
- Термостат безопасности защищает ТЭН от перегорания
- Фиксатор для корзин с готовой продукцией
- Контейнер с фильтром для сбора масла

Дополнительные характеристики:

- Размер ванны: 300x400x200 мм
- Габариты в упаковке: 500x990x1110 мм

Характеристики

Установка

напольная

Подключение	380 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	18 л
Температурный режим	от 90 до 190 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	16 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	900 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	51 кг
Вес (с упаковкой)	60 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.