

Описание товара Фритюрница Arach APFE-47P/PL



Описание

Фритюрница **Arach APFE-47P/PL** 700-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, 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: 280x340x240 мм

Характеристики

Установка	напольная
Подключение	380 В

Количество ванн	1
Объем одной ванны	13 л
Общий объем фритюрного масла	13 л
Температурный режим	от 90 до 190 °C
Кран для слива масла	Да
Мощность	9 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	46 кг
Вес (с упаковкой)	47 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.