

Описание товара Фритюрница Тулаторгтехника

ФН-1/2-200



Описание

Фритюрница **Тулаторгтехника ФН-1/2-200** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена механическим управлением с терморегулятором и крюком для подвешивания корзины с готовым продуктом для стекания излишков масла.

В комплект поставки входит корзина с ручкой и крышка.

Дополнительные характеристики:

- Рекомендуемый объем фритюрного масла: 6 л
- Объем корзины: 4,8 л
- Максимальная загрузка сырого картофеля: 2,5 кг
- Время разогрева максимального объема фритюра до 190 °С: до 12 мин.
- Размер ванны: GN 1/2 глубиной 200 мм
- Габариты в упаковке: 320x440x315 мм

Характеристики

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Установка | настольная |
| Подключение | 220 В |
| Количество ванн | 1 |
| Объем одной ванны | 11.7 л |
| Общий объем фритюрного масла | от 2.9 до 6 л |
| Температурный режим | от 50 до 190 °С |

| | |
|---------------------|---------|
| Мощность | 3.5 кВт |
| Ширина | 270 мм |
| Глубина | 420 мм |
| Высота | 330 мм |
| Вес (без упаковки) | 6.8 кг |
| Вес (с упаковкой) | 7.3 кг |
| Страна производства | Россия |

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.