

Фритюрницы ИПКС-073-01-150(Н)

2 шт. в комплекте с сетчатыми корзинами 20 л

Зав.№ 2391 / 2390, г.в. 2010

69 600 рублей / шт. с НДС

Обжарка картофеля и иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции

Цельнотянутая ванна, закрепленная в прямоугольном каркасе и термоизолированная с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя

- Материал: пищевая нерж.сталь
- Производительность: 25 кг/ч
- Объем ванны: 75 л
- Объем заливаемого масла: не более 40 л
- Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более 3 кг
- Диапазон рабочих температур: 140-190 °С
- Установленная мощность: не более 9 кВт
- Габаритные размеры: не более 900х600х950 мм
- Масса: 60 кг



Фритюрница ИПКС-073-01-150(Н)

