

Описание товара Фритюрница Тулаторгтехника

ФН-1/2-150



Описание

Фритюрница **Тулаторгтехника ФН-1/2-150** 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: 5 л
- Объем корзины: 3 л
- Максимальная загрузка сырого картофеля: 1,75 кг
- Время разогрева максимального объема фритюра до 190 °С: до 12 мин.
- Размер ванны: GN 1/2 глубиной 150 мм
- Габариты в упаковке: 210x440x315 мм

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	9 л
Общий объем фритюрного масла	от 2.75 до 5.5 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С

Мощность	3 кВт
Ширина	270 мм
Глубина	420 мм
Высота	280 мм
Вес (без упаковки)	6.3 кг
Вес (с упаковкой)	6.8 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.