

Коммерческое предложение от 28.06.2025

Наименование товара: Фритюрница Arach APFG-49P/PL

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/frityurnitsy/frityurnica_apach_apfg_49p_pl



Описание

Фритюрница **Arach APFG-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, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзина - из хромированной стальной проволоки, горелка, фильтр и крышка корзины - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят форсунки для подключения к газовому баллону.

Особенности:

- Горелка с пьезоэлектрическим поджигом и стабилизатором пламени
- Фиксатор для корзин с готовой продукцией
- Контейнер с фильтром для сбора масла

Дополнительные характеристики:

- Размер ванны: 300x400x315 мм
- Габариты в упаковке: 500x990x1350 мм

Характеристики

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Установка | напольная |
| Подключение | газ |
| Количество ванн | 1 |
| Объем одной ванны | 18 л |
| Общий объем фритюрного масла | 18 л |
| Температурный режим | от 90 до 190 °С |
| Мощность | 18 кВт |
| Ширина | 400 мм |
| Глубина | 900 мм |
| Высота | 1180 мм |
| Вес (без упаковки) | 64 кг |
| Вес (с упаковкой) | 70 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.