

Описание товара Фритюрница Arach APFG-77P/PL



Описание

Фритюрница **Arach APFG-77P/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, ванны, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзины - из хромированной стальной проволоки, горелки, фильтры и крышки корзин - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 корзины с крышками и форсунки для подключения к газовому баллону.

Особенности:

- Горелки с пьезоэлектрическим поджигом и стабилизатором пламени
- Фиксаторы для корзин с готовой продукцией
- Контейнеры с фильтром для сбора масла

Дополнительные характеристики:

- Размер ванны: 280x340x300 мм

Характеристики

Установка	напольная
Подключение	газ, 380 В

Количество ванн	2
Объем одной ванны	14 л
Общий объем фритюрного масла	28 л
Температурный режим	от 90 до 190 °C
Кран для слива масла	Да
Мощность	25 кВт
Ширина	700 мм
Глубина	700 мм
Высота	1180 мм
Вес (без упаковки)	65 кг
Вес (с упаковкой)	75 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.