

Фритюрница индукционная INDOKOR INF8

Индукционная фритюрница **INDOKOR INF8** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления с LED-дисплеем, показывающим заданную и фактическую температуры, таймером на 120 мин., корзиной из стальной проволоки и герметичной крышкой. Корпус и рабочие детали выполнены из нержавеющей стали.



Особенности:

- Поддержание точно заданной температуры фритюра
- Эффективный теплообмен
- 10 уровней мощности и температуры
- Защита от перегрева
- Система "холодной зоны"
- Система Boost: быстрый разогрев фритюра

Цена: 30049 руб.

Характеристики	
Высота	505 мм
Ширина	327 мм
Глубина	572 мм
Мощность	от 0.5 до 3.5 кВт
Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Вес (без упаковки)	12.9 кг
Объем одной ванны	8 л
Кран для слива масла	True
Температурный режим	от 150 до 190 °C
Страна-производитель	Ю. Корея

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать

ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23