

## Фритюрница INOKSAN INO-PFE100

Фритюрница **INOKSAN INO-PFE100** используется для обжаривания мяса, птицы или овощей в больших объемах масла или жира. Аппарат оснащен системой фильтрации масла после использования, позволяющей повысить качество готовых продуктов.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

### Особенности:

- Проволочные корзины с оловянным покрытием и рукояткой, защищенной от накаливания
- Маслосборник с зоной охлаждения
- Опрокидывающиеся нагревательные элементы для удобства чистки и техобслуживания
- Защитный термостат
- Конечная часть ТЭНов, соприкасающаяся с маслом, изготовлена из хромоникелевой стали



**Цена: 34130 руб.**

Характеристики	
Высота	482 мм
Ширина	280 мм
Глубина	400 мм
Мощность	3.6 кВт
Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1
Вес (без упаковки)	9 кг
Объем одной ванны	5 л
Вместимость корзины	1,25 кг
Время приготовления	8-12 мин.
Температурный режим	от 100 до 180 °С
Страна-производитель	Турция

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**