

## Фритюрница FIMAR FT8

Фритюрница **FIMAR FT8** предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 регуляторами температуры, предохранительным термостатом с кнопкой возврата в исходное состояние и съемными верхним блоком и ТЭНами. Корпус, ванна и крышка выполнены из нержавеющей стали, выдвижные корзины - из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек - из термоизолирующего пластика.



*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

**Цена: 16170 руб.**

Характеристики	
Время	Нагрев 7 минут Обжаривание: 5 минут
Высота	300 мм
Нагрев	7 минут
Ширина	330 мм
Глубина	600 мм
Мощность	3.25 кВт
Установка	настольная
Обжаривание	5 минут
Подключение	220 В
Объем упаковки	0,079 м3
Размер корзины	460x220x160 мм
Количество ванн	1
Вес (с упаковкой)	7 кг
Вес (без упаковки)	6 кг
Объем одной ванны	8 л
Габариты в упаковке	530x390x380 мм
Производительность	8 кг/ч
Вместимость корзины	0,8 кг

## Характеристики

Температурный режим	от 0 до 180 °С
Страна-производитель	Италия
Общий объем фритюрного масла	6 л

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**