

Фритюрница FIMAR FR8

Фритюрница **FIMAR FR8** предназначена для приготовления широкого спектра блюд в большом объеме масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулятором 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.

Цена: 17710 руб.



Характеристики	
Время	Нагрев 18 минут Обжаривание: 7 минут
Высота	365 мм
Нагрев	18 минут
Ширина	270 мм
Глубина	490 мм
Мощность	3 кВт
Установка	настольная
Обжаривание	7 минут
Подключение	220 В
Объем упаковки	0,085 м3
Количество ванн	1
Вес (с упаковкой)	10 кг
Вес (без упаковки)	9.5 кг
Объем одной ванны	10 л
Габариты в упаковке	566x344x440 мм
Производительность	8 кг/ч
Вместимость корзины	1 кг

Характеристики

Температурный режим	от 50 до 190 °С
Страна-производитель	Италия
Общий объем фритюрного масла	8 л

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