

Фритюрница FIMAR FT4

Фритюрница **FIMAR FT4** 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: 12360 руб.



Характеристики	
Время	Нагрев 7 минут Обжаривание: 6 минут
Высота	300 мм
Нагрев	7 минут
Ширина	240 мм
Глубина	430 мм
Мощность	2 кВт
Установка	настольная
Обжаривание	6 минут
Подключение	220 В
Объем упаковки	0,048 м3
Размер корзины	440x140x155 мм
Количество ванн	1
Вес (с упаковкой)	6 кг
Вес (без упаковки)	5 кг
Объем одной ванны	4 л
Габариты в упаковке	500x280x340 мм
Производительность	4,5 кг/ч

Характеристики

Вместимость корзины	0,5 кг
Температурный режим	от 0 до 180 °С
Страна-производитель	Италия
Общий объем фритюрного масла	3 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