Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01(Н)

Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и
мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми
корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью по 13 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н),
на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с
прошедшим термическую обработку продуктом.Конструктивно профессиональная
промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в
прямоугольном каркасе и термоизолированную с боков

...

Полное описание читайте на странице товара:
https://alfaprom.org/product/fritiurnitsa-professionalnaia-promyshlennaia-ipks-073-01-n/

Цена: 214156.00 руб.

Характеристики	
Масса, не более, кг	60
Производительность:	
Объем ванны, не менее, л	75
– по картофелю фри, кг/ч	25
– по мучным изделиям, кг/ч	45
Масса в упаковке, не более, кг	70
Габаритные размеры, не более, мм	900x600x950
Диапазон рабочих температур, °С	140-190

Объем заливаемого масла, не более, л	40
Установленная мощность, не более, кВт	9,0
Габаритные размеры в упаковке, не более, мм	940x620x1010
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	3

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.