

Сковороды электрические, фритюрницы



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сковороды электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость чаши, л	
СЭЧ-8/7Н	ПРОФИ	800х680(720)х860(955)	40	чугун
СЭ-12/7Н	ПРОФИ	1200х680(720)х860(955)	65	комбинированная сталь
СЭ-8/7	ЭКОНОМ	800х680(720)х860(955)	40	комбинированная сталь

Фритюрницы электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн, шт	Конструкция
ФЭС-4/7Н	ПРОФИ	400х700(740)х860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ФЭС-8/7Н	ПРОФИ	800х700(740)х860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ФЭС-4/7О	ЭКОНОМ	400х700(740)х860(955)	1	открытая полка
ФЭС-8/7О	ЭКОНОМ	800х700(740)х860(955)	2	открытая полка

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Механизм подъема чаши – ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭЧ-8/7Н



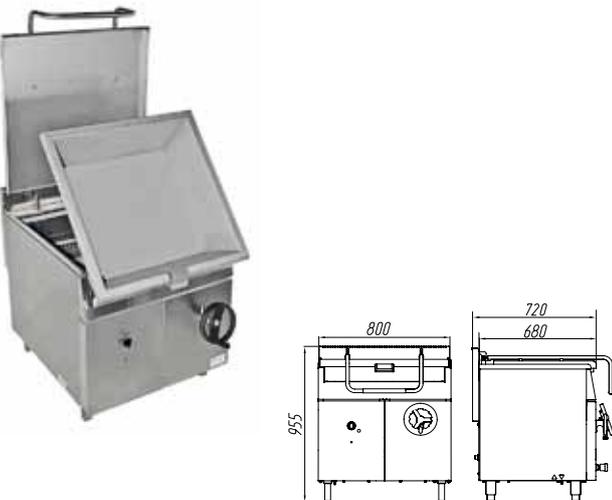
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, фронтальная часть, крышка боковые панели	нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430
Материал: чаша	чугун
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х680(720)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °С	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °С	50-260
Чаша:	материал – чугун; толщина дна – 15 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л; внутренние размеры – 400х610 мм
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/7



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930х1000х1120 мм

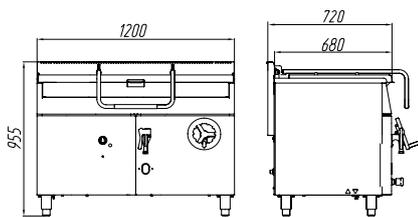
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: фронтальная часть, столешница, крышка боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Материал: чаша	комбинированная сталь
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800х680(720)х860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °С	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °С	50-260
Чаша:	черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,25 м²; емкость – 40 л
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

700 ЛИНИЯ

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-12/7Н



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1330x1000x1120 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: столешница, панели нижняя и управления, крышка боковые панели чаша	нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь
Габариты (ДхШ (с штурвалом)хВ (с вытяжкой)), мм	1200x680(720)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Максимальная температура нагрева дна чаши, °C	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °C	50-260
Чаша: черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформации + нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,37 м²; емкость – 65 л; внутренние размеры – 380x960 мм	
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Плавная регулировка температуры	
Механизм подъема-опускания: ручной, механический, с возможностью фиксации угла наклона	
Дополнительная информация	
Складная ручка штурвала. Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

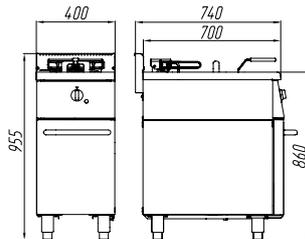


ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону»

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7Н



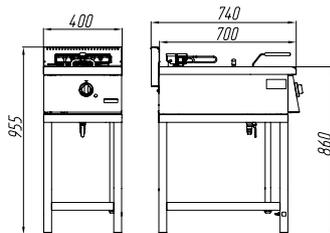
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



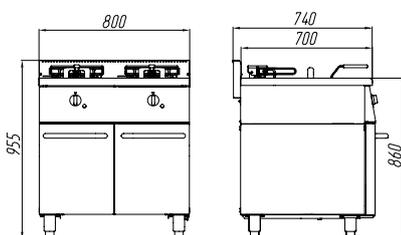
Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x936x1145 мм

ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

700 ЛИНИЯ

ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7Н



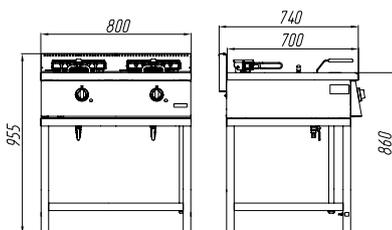
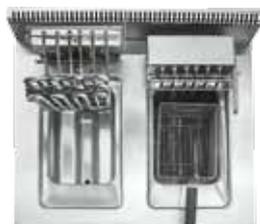
Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванны	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/7О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздуховод	нерж. сталь AISI-304
каркас и полка	оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x700(740)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/N/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	8
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 0,7 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	6
Максимальный объем масла одной ванны, л	8
Номинальный объем одной ванны, л	16
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	220x350x160
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x936x1120 мм

ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

900 ЛИНИЯ

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Сковороды электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Емкость чаши, л	Материал чаши
СЭ-8/9Н	ПРОФИ	800x840(880)x860(955)	54	комбинированная сталь

Фритюрницы электрические

Модель	Серия	Размер, мм (ДхШхВ)	Количество ванн, шт	Конструкция
ФЭС-4/9Н	ПРОФИ	400x860(900)x860(955)	1	нейтральный шкаф с одной дверцей
ФЭС-8/9Н	ПРОФИ	800x860(900)x860(955)	2	нейтральный шкаф с двумя дверцами
ФЭС-4/9О	ЭКОНОМ	400x860(900)x860(955)	1	открытая полка
ФЭС-8/9О	ЭКОНОМ	800x860(900)x860(955)	2	открытая полка

Сковороды электрические предназначены для жарки, тушения, припускания мясных, рыбных овощных изделий и пассирования овощей на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

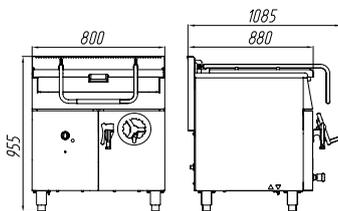


РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Равномерность температуры по всей поверхности чаши позволяет более качественно производить термообработку продуктов



ГИГИЕНИЧНО, УДОБНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ
В серии ПРОФИ для удобства санитарной обработки сковорода оснащена душирующим устройством

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЭ-8/9Н



Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод, крышка боковые панели чаша	нерж. сталь AISI-304 нерж. сталь AISI-430 комбинированная сталь
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x840(880)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/РЕ 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Эксплуатационные свойства	
Рабочая температура нагрева дна чаши, °С	260
Время разогрева до максимальной температуры, не более, мин	30
Диапазон регулирования температуры, °С	50-260
Чаша:	материал – черная конструкционная углеродистая сталь с повышенными теплопроводными свойствами и устойчивостью к деформациям+ нержавеющая сталь; толщина дна – 11 мм; площадь пода – 0,31 м²; емкость – 54 л; внутренние размеры – 563x543 мм
Комплектация	
Душирующее устройство	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры. Механизм подъема-опускания механический. Крышка фиксируется в верхнем положении	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Фритюрница электрическая относится к разряду профессионального кухонного оборудования. Предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Возможные типоразмеры по ширине – 800 или 400 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом



ГИГИЕНИЧНО
ТЭНы подъемные, что облегчает санитарно-гигиеническую обработку



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Заданный уровень температуры поддерживается терморегулятором

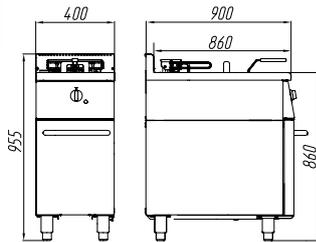


УДОБСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
Рабочая ванна имеет «холодную зону». Ванна цельнотянутая



ИСПОЛНЕНИЕ С НЕЙТРАЛЬНЫМ ШКАФом ИЛИ С ОТКРЫТОЙ ПОЛКОЙ
Клиент имеет возможность выбрать более подходящую комплектацию для своей профессиональной кухни. Варианты с открытой полкой более экономичны

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9Н



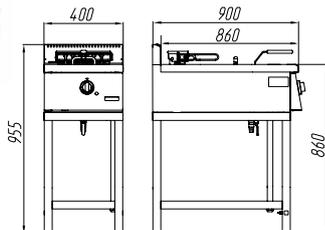
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x1133x1145 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздухопровод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,8
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310x510x140
Комплектация	
Нейтральный шкаф с дверцей. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-4/9О



Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 520x91133x1145 мм

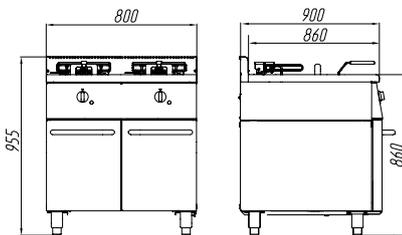
Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздухопровод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	400x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,8
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Одна ванна с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310x510x140
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 1 шт. Крышка фритюрницы – 1 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

900 ЛИНИЯ

ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9Н



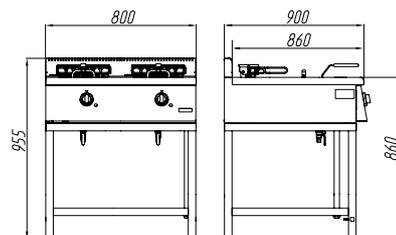
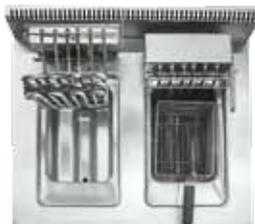
Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Общая информация	
Серия	ПРОФИ
Материал: фронтальная часть, столешница, воздуховод боковые панели	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванны	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	23
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310x510x140
Комплектация	
Нейтральный шкаф с двумя дверцами. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЭС-8/9О



Общая информация	
Серия	ЭКОНОМ
Материал: панель управления, столешница, воздуховод каркас и полка	нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской
Габариты (ДхШхВ (с вытяжкой)), мм	800x860(900)x860(955)
Технические данные	
Напряжение питания, В/частота тока, Гц	3/Н/PE 400/50
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Эксплуатационные свойства	
Время выхода на рабочий режим, не более, мин	20
Рабочая температура, °С	190
Ванна	
Две ванны с одновременной загрузкой продукта в одну корзину до 1,2 кг	
Минимальный объем масла одной ванны, л	20
Максимальный объем масла одной ванны, л	32
Номинальный объем одной ванны, л	32
Полезный размер одной ванны (ДхШхГ), мм	310x510x140
Комплектация	
Открытая полка. Корзина – 2 шт. Крышка фритюрницы – 2 шт.	
Управление	
Бесступенчатое регулирование температуры	
Подъемные ТЭНы, сливной кран для масла	
Дополнительная информация	
Регулируемые по высоте ножки. Автоматическое отключение ТЭНов при подъеме из ванны. Защита от перегрева	

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 930x1160x1120 мм

Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Иркутск (395)279-98-46	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Казань (843)206-01-48	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калининград (4012)72-03-81	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Калуга (4842)92-23-67	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Кемерово (3842)65-04-62	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Киров (8332)68-02-04	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Краснодар (861)203-40-90	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Красноярск (391)204-63-61	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Курск (4712)77-13-04	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
	Липецк (4742)52-20-81			

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.rada2000.nt-rt.ru> || rda@nt-rt.ru