

Коммерческое предложение

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01-150(Н)



Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью 40 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 боковых сторон.

В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены из пищевой нержавеющей стали.

– по картофелю фри, кг/ч	50
– по мучным изделиям, кг/ч	90
Объем ванны, не менее, л	150
Объем заливаемого масла, не более, л	90
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	10
Диапазон рабочих температур, °С	140-190
Установленная мощность, не более, кВт	15
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x950
Масса, не более, кг	75

Цена - 261000.00 руб.

info@pack-euro.ru

621575@mail.ru

С уважением, Европактрейд