



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Фритюрница INOKSAN INO-PFE100

Фритюрница ****INOKSAN INO-PFE100**** используется для обжаривания мяса, птицы или овощей в больших объемах масла или жира. Аппарат оснащен системой фильтрации масла после использования, позволяющей повысить качество готовых продуктов.

Прочный корпус из высококачественной нержавеющей стали 18/8 Cr-Ni обеспечивает долговечность оборудования даже при сильных нагрузках.

****Особенности:****

* Проволочные корзины с оловянным покрытием и рукояткой, защ

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/fritiurnitsa-inoksan-ino-pfe100/>

Цена: 34130.00 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	482 мм
Ширина	280 мм
Глубина	400 мм
Мощность	3.6 кВт
Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	1

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Вес (без упаковки)	9 кг
Объем одной ванны	5 л
Вместимость корзины	1,25 кг
Время приготовления	8-12 мин.
Температурный режим	от 100 до 180 °С
Страна-производитель	Турция

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.