

Описание товара Фритюрница Kocateq PFE450



Описание

- Фритюрница Kocateq PFE450 под давлением предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла или жира на предприятиях общественного питания и торговли.
- Модель оснащена механической панелью управления, термостатом для регулировки температуры, таймером до 30 минут и защитным термостатом.
- Все части, соприкасающиеся с продуктами, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, крышка - из анодированного сплава алюминия.

Характеристики

Установка	напольная
Подключение	380 В
Количество ванн	1
Объем одной ванны	18 л
Глубина	968 мм
Страна- Температурный режим	от 50 до 200 °С
Общий объем фритюрного масла	25 л

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.