

Описание товара Фритюрница OZTI OFGI 4070



Описание

Фритюрница **OZTI OFGI 4070** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали, ванна - из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит полноразмерная корзина.

Особенности:

- Термостат для регулировки температуры нагрева масла
- Может работать как на природном, так и на сжиженном газе
- Пьезоэлектрический поджиг
- Предохранитель с функцией ручного сброса
- Уклон со стороны пользователя для защиты от разбрызгивания жира
- Цельнонатянутая ванна со скругленными углами обеспечивает легкость и простоту чистки после использования
- Нагревательный элемент в защитном кожухе

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	газ
Количество ванн	1
Объем одной ванны	12 л
Температурный режим	190 °С
Кран для слива масла	Да

Мощность	10 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	700 мм
Высота	280 мм
Вес (без упаковки)	25.6 кг
Страна производства	Турция

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.