COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Фритюрница Apach Cook Line APFG-89P/PL



Цена с НДС: 437 743 руб.

Артикул: **276600**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество ванн	2
Тип установки	напольная
Тип подключения	газ
Температурный режим, °C	от 90 до 190
Объем одной ванны, л	18
Общий объем фритюрного масла	36 л
Кран для слива	Да
Мощность, кВт	30.4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	900
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	85
Вес (с упаковкой), кг	91

Фритюрница **Apach Cook Line APFG-89P/PL** **900**-й серии предназначена для приготовления блюд в масле на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления и закрытой подставкой с регулируемыми по высоте ножками. Во фритюрнице предусмотрена холодная зона, что позволяет увеличить время использования масла. Корпус, ванны, рабочая поверхность, панель управления и вытяжная решетка выполнены из нержавеющей стали AISI 304, боковые и задняя панели - из нержавеющей стали AISI 430, корзины - из хромированной стальной проволоки, горелки, фильтры и крышки корзин - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 2 корзины с крышками и форсунки для подключения к газовому баллону.

Технические характеристики:

- Горелки с пьезоэлектрическим поджигом и стабилизатором пламени
- Фиксаторы для корзин с готовой продукцией
- Контейнеры с фильтром для сбора масла
- Размер ванны: 300x400x315 мм
- Габариты в упаковке: 1000x1100x1050 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.