

Фритюрницы электрические



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф1ФРЭ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	275*430*335
Габариты брутто, мм	375*530*485
Потребляемая мощность, кВт	2
Подключение, В	220
Масса нетто/брутто	16
Гарантия, мес	12
Время приготовления, мин	~10
Материал изготовления	нержавеющая сталь
Масса, кг	8,5
Объем, мл	6-7л
Термостат	55-1950С
Корзины, шт.	1;(184x220x150 мм)
Разборная конструкция для быстрой очистки	+

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2ЖТЛФРЭ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x860x980
Габариты брутто, мм	950x1010x1280
Потребляемая мощность, кВт	7,6
Номинальное напряжение	380/50-60Hz
Масса нетто/брутто	41/71 кг
Материал изготовления	н/сталь
Объем, мл	26 (13*2)
Количество гостроемкостей формата	0-200
Максимальный V, л	18 (9*2)

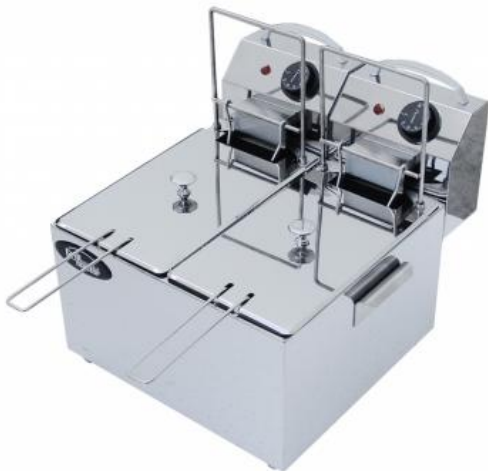
ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2ФРЭ (ЧЕБУРЕЧНИЦА)



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	440x400x310
Габариты брутто, мм	540x500x460
Потребляемая мощность, кВт	2,6
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	18,8
Материал изготовления	полностью из н/сталь
Масса, кг	12,6
Объем, мл	12л
Регулировка температуры, С	50-200
Объем фритюра (рабочий объем), л	6

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2ФРЭ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	365*430*335
Габариты брутто, мм	465*530*485
Потребляемая мощность, кВт	3,2
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	16,6
Гарантия, мес	12
Время приготовления, мин	10
Материал изготовления	нержавеющая сталь
Масса, кг	11,8
Объем, мл	6.5х2л
Регулировка температуры, С	55-195
Корзины, шт.	2х(102х220х150 мм)

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2ФРЭ/600



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x600x1050
Габариты брутто, мм	950x750x1350
Потребляемая мощность, кВт	7,6
Внутренние размеры камеры гриля, мм	202x267x100
Номинальное напряжение	380/50-60Hz
Масса нетто/брутто	50/80 кг
Материал изготовления	полностью из нержавеющей стали
Количество нагревательных элементов, шт	4
Пределы регулирования температуры, °С	0-200
Объем, мл	13+13
Регулировка температуры приготовления	плавная
Количество гостроемкостей формата	2
Время разогрева, мин	15
Максимальный V, л	12+12
Единоновременная загрузка	3+3

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЗАПЭ (С ДОЗАТОРОМ)



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x736x258
Габариты брутто, мм	900x836x408
Потребляемая мощность, кВт	5,4
Съемные поддоны для продуктов, шт	есть, 2
Размеры фритюрной ванны, мм	650x450x175
Производительность, шт	до 500/час
Дозатор для пончиков	есть, 3 литра
Защитная сетка в фритюрной ванне	+
Кран для слива масла	+
Подключение, В	220/380
Масса нетто/брутто	40
Масса, кг	25
Термостат	50-300 0С
Объем, л	45/55

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЗАПЭ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	800x736x258
Габариты брутто, мм	900x836x408
Потребляемая мощность, кВт	5,4
Размеры фритюрной ванны, мм	650x450x175
Кран для слива масла	+
Подключение, В	220/380
Масса нетто/брутто	40
Время приготовления, мин	7-10
Масса, кг	25
Термостат	40-190 C
Стеклянная крышка	+
Объём, л	45/55

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФЖТЛФРЭ



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	400x860x980
Габариты брутто, мм	550x950x1280
Потребляемая мощность, кВт	4,4
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	41/71 кг
Материал изготовления	н/сталь
Размер корзины, мм	393*244*11
Объем, мл	20л
Максимальный V, л	28
Единоновременная загрузка	6

- Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
- Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
- Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
- Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
- Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru