

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://fimar.nt-rt.ru> || frf@nt-rt.ru

Фритюрницы электрические SFM13



технические характеристики

Мощность Kw	<u>9 kW</u>
Источник питания	<u>400V/3/50-60Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>30</u>
Вместимость миска (L)	<u>16</u>
Вместимость масла (L)	<u>13</u>
Вместимость корзины (L)	<u>2</u>
Температура работы	
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>370 x 660 x 1040(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>29</u>
вес брутто (кг)	<u>42</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.455</u>

NPЛитровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом -конструкция, баки, крышки, корзины и сопотривления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопотривление. Температура достигает 180°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

Фритюрницы электрические SFM18



Мощность Kw	<u>11,5 kW</u>
Источник питания	<u>400V/3N/50-60Hz</u>
Часовая производительность (кг/ч)	<u>30</u>
Вместимость миска (L)	<u>22</u>
Вместимость масла (L)	<u>18</u>
Вместимость корзины (L)	<u>2,5</u>
Температура работы	<u>50÷195°C</u>
размеры станка (л x ш x ч - мм)	<u>400 x 700 x 978(h) mm</u>
вес нетто (кг)	<u>40</u>
вес брутто (кг)	<u>51</u>
размеры упаковки (л x ш x ч - мм)	<u>470 x 800 x 1210(h) mm</u>
Объем упаковки (м3)	<u>0.455</u>

NUЛитровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом -конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке.=

Фритюрницы электрические SFM18D



технические характеристики

Мощность Kw	11,5 kW + 11,5 kW
Источник питания	400V/3N/50-60Hz
Часовая производительность (кг/ч)	60
Вместимость миска (L)	22+22
Вместимость масла (L)	18+18
Вместимость корзины (L)	2,5+2,5
Температура работы	50÷195°C
размеры станка (л х ш х ч - мм)	800 x 700 x 978(h) mm
вес нетто (кг)	72
вес брутто (кг)	85
размеры упаковки (л х ш х ч - мм)	870 x 800 x 1210(h) mm
Объем упаковки (м3)	0.842

NUЛитровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом -конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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