

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

<https://vortmax.nt-rt.ru> || vxm@nt-rt.ru

ПРОМЫШЛЕННЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрница Vortmax F2 E R8 tap



Технические характеристики:

Бренд	Vortmax
Количество емкостей	2
Кран для слива	Есть
Материал емкостей	нержавеющая сталь AISI 304
Мощность (Вт)	6 000
Напряжение (В)	220
Общий объем (л)	16
Панель управления	Электромеханическая
Производительность (кг/ч)	14
Производительность (кг/ч)	14
Способ установки	Настольный
Температурный режим	+50?С...+190?С
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип подключения	электрика
Длина (мм)	540
Ширина (мм)	420
Высота (мм)	300

Описание

Фритюрница торговой марки Vortmax выполнена из нержавеющей стали. Фритюрная ванна представляет собой цельнотянутую нержавеющую гастроёмкость. Предусмотрена холодная зона, которая позволяет увеличить срок эксплуатации масла. Терморегулятор способен поддерживать температуру фритюра в диапазоне от +50 °С до 190°С. Фритюрница оборудована краном для слива масла. Имеет 2 емкости и оснащена 2-мя независимыми панелями управления. Съемные корзины из нержавеющей стали оборудованы термостойкими ручками.