

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 F1 E R5



Технические характеристики:

Бренд	Vortmax
Количество емкостей	1
Кран для слива	Нет
Материал емкостей	нержавеющая сталь AISI 304
Мощность (Вт)	2 100
Напряжение (В)	220
Общий объем (л)	5
Панель управления	Электромеханическая
Производительность (кг/ч)	5
Производительность (кг/ч)	5
Способ установки	Настольный
Температурный режим	+50°C...+190°C
Тип нагрева	Электрический нагрев
Тип подключения	электрика
Длина (мм)	180
Ширина (мм)	420
Высота (мм)	300

Описание

Фритюрница торговой марки Vortmax выполнена из нержавеющей стали. Фритюрная ванна представляет собой цельнотянутую нержавеющую гастроемкость. Предусмотрена холодная зона, которая позволяет увеличить срок эксплуатации масла. Терморегулятор способен поддерживать температуру фритюра в диапазоне от +50 °С до 190 °С. Съёмные корзины из нержавеющей стали оборудованы термостойкими ручками.