Frytownice elektryczne

Frytownice FD R
- urządzenia przeznaczone do smażenia frytek, pierogów, pasztecików, krokietów, mięsa, kiełbasek.
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej,
- łatwe czyszczenie i wymiana oleju dzięki możliwości całkowitego demontażu zbiornika roboczego bez użycia jakichkolwiek narzędzi,
- brak konieczności filtrowania tłuszczu po każdym użyciu,
- kosze wyposażone w termoodporne uchwyty,
- wszystkie frytownice posiadają pokrywę,
- system "zimnej strefy" - oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność oleju i zapobiega przypalaniu się frytury

FD50

MF 80 R

MF 80 DR

Model	FD 50	FD 50 D	MF 80 R	MF 120 R	MF 80 DR	MF 120 DR	FD 80 R	FD 80 DR
Wersja	[pojedyncza]	[podwójna]	[pojedyncza]	[pojedyncza]	[podwójna]	[podwójna]	[pojedyncza]	[podwójna]
Kranik spustu oleju	-	-	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	215 x 425 x 320	390 x 425 x 320	265 x 440 x 350	350 x 470 x 350	545 x 440 x 350	720 x 470 x 350	305 x 450 x 360	590 x 450 x 370
Pojemność [l]	5	2 x 5	8	12	2 x 8	2 x 12	8	2 x 8
Wydajność [kg/h]	8 kg/h	16 kg/h	12 kg/h	18 kg/h	2 x 12 kg/h	2 x 18 kg/h	12 kg/h	24 kg/h
Zasilanie [V]	230	2 x 230	230	400	2 x 230	400	230	2 x 230
Moc [W] [m³/h]	3200	2 x 3200	3000	6400	2 x 3000	2 x 6400	3400	2 x 3400
Waga [kg]	5	9	8	9	16	21	8	15
Cena netto [PLN]	**880,-**	**1 690,-**	**1 590,-**	**1 880,-**	**2 350,-**	**3 550,-**	**1 750,-**	**3 140,-**

MF 120 DR

FD 80 R

FD 80 DR